CTS. Справочная информация для инструктора по обучению

СТБ. Справочная информация для инструктора по обучению.

Данный справочник не является средством обучения работников. Это – дополнительный источник информации, которая поможет вам выполнять свою работу и дополнительные поручения правильно.

Вся информация, которая должна быть доведена во время базового и углублённого обучения, содержится в «Заметках инструктора», тренинг-картах и карточках обучения.

Информация, представленная в данном справочнике, предназначена для инструкторов по обучению. Также с данным справочником по желанию могут знакомиться работники в целях саморазвития (во время перерыва, в нерабочее время).
Данный справочник может дополняться материалами в самом ПБО: информацией по процедурам и стандартам из выпусков Еженедельных Новостей для работников или из сообщений Отдела обучения.

Содержание:

Золотые Стандарты Качества…… 3
Санитария…… 5
- Безопасность пищи и бактерии…… 5
- Температура продуктов и хранение…… 5
- Чистота и санитария…… 6
- Мойка и дезинфекция инвентаря и мелкого оборудования…… 6
- Мойка и дезинфекция пластиковых дозирующих бутылочек…… 6
- Чистка и дезинфекция насадок и смесителей клапанов башен напитков …… 7
- Ручная мойка и дезинфекция инвентаря и мелкого оборудования. Метод 3-х ванн…… 8
- Мытье оборудования с применением посудомоечной машины…… 10
- Стирка полотенец и тряпок для гриля…… 10
- Подготовка ведер для чистых полотенец…… 11
- Мытьё рук…… 12
- Цветные одноразовые перчатки для гриля…… 13
- Инструкция по использованию перчаток в ПБО Макдоналдс…… 14

Производство: основное меню…… 24
- Наше качество…… 24
- Оборудование для мойки и нарезки овощей…… 26
- Мойка овощей и обработка солевым раствором…… 26
- Нарезка овощей…… 28
- Подготовка восстановленного лука…… 33
- Действующие процедуры упаковки сандвичей и любых других наименований меню…… 33
- Время, температура и настройки оборудования для продуктов основного меню…… 34
- Картофель фри /картофель по-деревенски…… 36

Продукты, приготовленные на гриле…… 37
- Чистка гриля скребком…… 37
- Заточка скребков для гриля…… 37
- Установки гриля…… 38
- Оборудование. Тостер…… 38
- Оборудование / инвентарь. Заправка…… 38
- Продукты. Вторичные сроки хранения. Выдержка продукции…… 40
- Продукты. Ингредиентный состав сандвичей основного меню…… 41
- Основные принципы Вертикальной системы управления UHC…… 43
- Салаты…… 44

Производство: основное меню. Продукция линии ВОР…… 45
- Процедуры на линии ВОР…… 45
- Продукты. Ингредиентный состав сандвичей линии ВОР…… 46
- Обязанности на линии ВОР…… 47

Обслуживание. Напитки…… 48
Обслуживание. Десерты. Коктейли…… 50
Обслуживание. Смусси и Фраппе…… 52
Обслуживание. Прилавок и МакАвто…… 53
- Правила обращения с наличными деньгами…… 53
- Процедуры правильного использования метода продажи с подсказкой…… 54
- Дополнительный ингредиент…… 54
- Правила продажи промо-соусов для Чикен Макнаггетс…… 55
- МакАвто. Тип Side by side COD…… 56
- МакАвто. Тип Tandem COD…… 57
- Роли и обязанности работников МакАвто…… 58
- Когда парковать машины?…… 61

Производство. Меню Завтрака…… 62
- Оборудование. Тостер для булочек МакМаффин…… 62
- Оборудование. Гриль…… 62
- Оборудование. Фритюрница для приготовления Картофельных оладушков / Рости…… 62
- Продукты. Вторичные сроки хранения. Выдержка продукции…… 62
- UHC – кабинет…… 63
- Продукты. Ингредиентный состав сандвичей меню Завтрака…… 63

Информация для инструкторов доставки 66
Информация для инструкторов МакКафе 69
Приложение №1. Схема раскладки мяса на гриле…… 74
Приложение №2. Смусси и Фраппе…… 75

Качество пищи остается важным и основным ожиданием гостей, и одним из основных движущих факторов удовлетворенности гостя.

Золотые Стандарты Качества

Уделяя особое внимание качеству пищи, мы полагаем, что можем достичь значительных улучшений системы в плане качества и единообразия пищевых продуктов, которые мы подаем нашим гостям.

В предисловии к своему первому «Руководству по производству и обучению» основатель корпорации «Макдоналдс» Рей Крок сказал:

"Основная составляющая нашего бизнеса состоит в контроле над тем, чтобы гамбургеры были горячими и свежими, чтобы картофель фри был горячим и свежим, чтобы молочные коктейли были холодными и свежими, и чтобы все было высочайшего качества".

Сегодня наши посетители ожидают того же, что и во времена, когда Рей Крок открывал свой первый ресторан.

Для удовлетворения этих ожиданий Макдоналдс пересмотрел стандарты качества для всех своих продуктов, составляющих основное меню. Мы называем это Золотыми Стандартами, которые используются по всему миру, чтобы помочь обеспечить единообразный вкус продукции Макдоналдс во всех наших ПБО.

Золотые Стандарты Качества - это то, чего ожидают наши посетители, когда приходят в наши ПБО. Это то, чего мы должны добиваться каждый раз, с каждым продуктом.

Золотые Стандарты Качества – это метод оценки качества пищевых продуктов максимально близкий к тому как это делают наши гости. Каждый сандвич, блюдо или продукт из картофеля оценивается по следующим параметрам:

- ☐ **Внешний вид**
- ☐ **Температура / Текстура**
- ☐ **Вкус**

Если продукт не отвечает требованиям Золотых Стандартов Качества в отношении вкуса, внешнего вида, текстуры или температуры, этот продукт не должен считаться приемлемым.

Золотые Стандарты Качества применяются как к готовой продукции, так и к полуфабрикатам.

Золотые Стандарты Качества для сырых полуфабрикатов на примере мясных котлет:

Характеристики качества замороженных котлет из говядины:

- Сырые котлеты должны быть плоскими и круглыми, с однородными толщиной и диаметром.
- Их цвет должен быть слегка розоватым.
- Незначительное обезвоживание поверхности допустимо, при условии, что этот слой может быть удален пальцем и при этом возвращается розовый цвет.
- Все признаки нарушения температуры котлеты, такие как коричневый или серый цвет внутри замороженной котлеты, недопустимы.

Золотые Стандарты Качества

Золотые Стандарты Качества для готовых полуфабрикатов на примере мясных котлет:

☐ **Внешний вид**

- Приготовленные котлеты из говядины должны иметь круглую форму и ровную поверхность. Приготовленная поверхность должна быть равномерно прожарена в пределах 80-90% и не содержать заметных на глаз дефектов.
- Заметными на глаз дефектами считаются большие отверстия или трещины в приготовленных котлетах из говядины. Также недопустимы деформированные котлеты.

☐ **Температура/текстура**

- Котлеты горячие и отвечают требованиям стандартов Макдоналдс безопасности и качества в отношении внутренней температуры.
- Первый укус: котлета сочная, влажная, слегка рассыпчатая.

☐ **Вкус**

- Мягкий аромат приправленной обжаренной говядины,без посторонних запахов.

Золотые Стандарты Качества для готовых продуктов на примере сандвича Биг Мак:

☐ **Внешний вид**

- Сандвич является высоким и состоит из трехслойной булочки, посыпанной сверху кунжутными семечками.
- Сандвич аккуратно собран с выступающим свежим, зелёным салатом.
- У расплавленного сыра уголки опущены.

☐ **Температура/текстура**

- Сандвич теплый и не разваливается.
- Текстура сандвича отличается мягкой, упругой и влажной булочкой, с нежной и сочной говядиной, влажным, сливочным расплавленным сыром и сливочным соусом, хрустящим салатом и иногда-хрустящим маринованным огурцом, и луком.

☐ **Вкус**

- Вкус, сочетание свежекарамелизованного хлеба с кунжутными семечками, обжаренной, приправленной мягкой говядины, сливочного соуса Биг Мак с кисловатой ноткой, пикантной горчицы, сладким вкусом маринованного огурца, лука и пряностей, свежего салата, сливочного сыра чеддер с изолированным кисловатым привкусом маринованного огурца и неострого лука.

Безопасность пищи и бактерии

Если вы берете грязными руками какую-либо продукцию, это может повлиять на безопасность пищи и на качество продукта. Вы сможете предоставить посетителю безопасную пищу, если будете выполнять правила санитарии.

Что такое безопасность пищи?

Правильное выполнение процедургарантирует, что "Макдоналдс" предоставляет продукцию без болезнетворных бактерий и других вредных субстанций, которые могут нанести вред здоровью гостя.

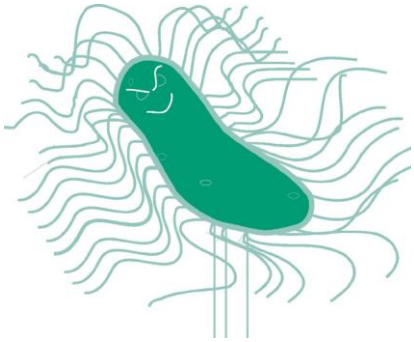
Как пища становится небезопасной?

Пища может стать опасной, если в неё попали:

- Вредные бактерии и вирусы
- Химикаты
- Посторонние предметы

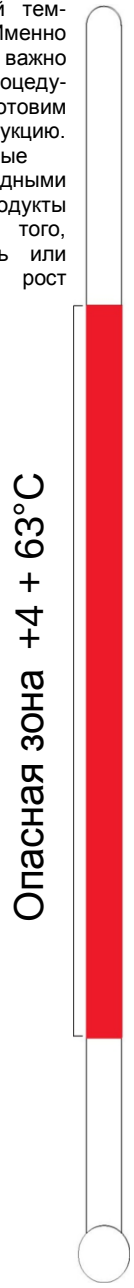
Бактерии - микроорганизмы, которые находятся везде - на пище, в воде, в воздухе и даже внутри вас и на вас. Не все бактерии вредные, но некоторые могут навредить здоровью. Поэтому, работая с продуктами, не дотрагивайтесь до волос, одежды, лица и т.д., так как вы можете перенести бактерии на пищу, т.е. произойдёт перекрестное заражение.

Вы уничтожаете вредные бактерии, когда принимаете необходимые меры для того, чтобы бактерии не попали на пищу - тщательное мытьё рук, использование перчаток, применение продезинфицированных полотенец.



Температура продуктов и хранение

Бактерии могут размножаться в пище, которая не хранится при правильной температуре. Именно поэтому очень важно следовать процедурам, когда мы готовим и храним продукцию. Держите холодные продукты холодными и горячие продукты горячими для того, чтобы избежать или замедлить рост бактерий.



Температурные зоны

Высокая температура – бактерии погибают

74°C
Куриные продукты

70°C
Мясные котлеты

Правильные процедуры Приготовления убивают бактерии в сырых продуктах, таких как говядина и курица.

Продукты, такие как мясо, курица, яйца, салат и лук потенциально являются пищей для роста бактерий. Поэтому очень важно следовать правилам хранения продуктов, которые используются для приготовления пищи.

Охлаждение замедляет рост бактерий

4°C

Продукты, хранящиеся в холодильнике, должны содержаться при температуре +1 + 4°C.

Замороженные продукты должны храниться при температуре -18 - 23°C. Бактерии остаются дремлющими и не растут в замороженном состоянии.

Чистота и санитария

Что означает чистота?

Чистота означает, что на поверхности или оборудовании нет видимой грязи.

Безопасность

Чистые полы делают ПБО более безопасным для работников и гостей. На них нельзя поскользнуться и упасть.

Здоровье

Чистые поверхности не позволяют расти бактериям и попадать им на пищу.

Что означает санитария?

Санитария - отсутствие предпосылок для заражения болезнетворными бактериями.

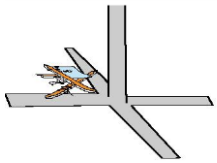
Поэтому мы используем дезинфицирующее средство для замачивания полотенец, которые используются для протирки поверхностей. Также дезинфицирующее средство используется в третьей ванне для кухонного оборудования и кухонного инвентаря, после того, как они вымыты. Раствор дезинфицирующего средства убивает бактерии.

Поверхности, обработанные дезинфицирующим средством.

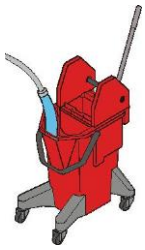
Мойте все поверхности, контактирующие с пищей, с раствором дезинфицирующего средства как минимум один раз в день. Продолжайте протирать поверхности в течение дня чистыми полотенцами, обработанными раствором дезинфицирующего средства для того, чтобы на них не появлялись болезнетворные бактерии.

Уборка Пола

Начинайте с того, что подметите мусор. Подметайте в одном направлении.

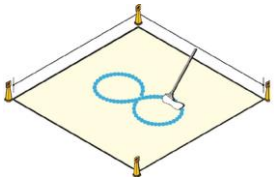


Не забывайте подметать мусор вокруг стульев и столов. Используйте совок для сбора мусора.



Наполните ведро для мытья пола раствором для мытья пола с помощью дозатора. Используйте горячую воду.

Мойте пол, перемещая мап в форме восьмерки. Обязательно промывайте его в ведре с раствором для мытья пола.



Ставьте табличку с указанием "мокрый пол".

Мойка и дезинфекция инвентаря и мелкого оборудования

Инвентарь, держатели для инвентаря, лотки UHC и подносы необходимо мыть, ополаскивать и дезинфицировать не реже чем раз в 4 часа, чтобы соблюдать стандарты безопасности пищи. Это требование относится ко всему инвентарю, который контактировал с продуктами и который хранился на воздухе. Если инвентарь пачкается — например, щипцы падают на пол и т. п., — его необходимо сразу же вымыть, ополоснуть и продезинфицировать, и лишь потом использовать.

Маркировка уборочного инвентаря

Зелёный цвет – используется для уборки на участке производства и обслуживания (кухня и прилавок) – мап, совок и веник

Синий цвет – используется для уборки в зале и подсобных помещениях, кроме туалетов – мап, совок и веник

Красный цвет – используется для уборки туалетных комнат для гостей и сотрудников – мап, совок и веник, х/б тряпочки

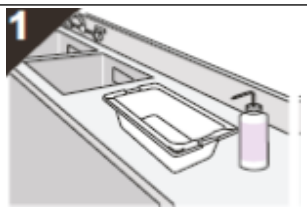
Мойка и дезинфекция пластиковых дозирующих бутылочек

1. Используйте метод трёх ванн для чистки и дезинфекции пластиковых дозирующих бутылочек.
   - Используйте синтетические щетки для очистки легкодоступных поверхностей бутылочек и крышек к ним.
   - Для чистки дозирующих носиков используйте отдельные, тонкие ёршики из комплекта Taylor. Промаркируйте комплект этих ёршиков. И не используйте для мойки другого оборудования.
2. Сушите пластиковые дозирующие бутылочки и крышки к ним на воздухе, в перевернутом положении, давая остаткам воды стечь.

Чистка и дезинфекция насадок и смесителей клапанов башен напитков

Тщательная чистка и дезинфекция станции напитков производится для поддержания лучшего санитарного состояния оборудования и, соответственно, поддержания высокого качества напитков.

1



Наполните раствором **McD DR** отдельный, чистый продезинфицированный контейнер и промывочную пластиковую бутылку.

2

Снимите насадки и смесители раздаточных клапанов. При необходимости используйте специальный пластиковый ключ. Поместите насадки и смесители в контейнер с дезинфицирующим раствором **McD DR**. Оставьте их в растворе на время чистки станции.

3

Прочистите щёткой, предварительно смоченной в растворе **McD DR** раздаточный клапан и участок установки насадки и смесителя как внутри, так и снаружи. Повторите процедуру для всех раздаточных клапанов.

4

Протрите влажным, продезинфицированным полотенцем раздаточный клапан и участок установки насадок и смесителей как внутри, так и снаружи. Поместите использованное полотенце в ведро для грязных полотенец.

5

Сжав с усилием промывочную бутылку, наполненную раствором **McD DR**, распылите дезинфицирующий раствор на раздаточный клапан и место установки смесителя для дезинфекции. Повторите процедуру для всех раздаточных клапанов.

6

С помощью инспекционного зеркальца визуально оцените чистоту каждого клапана и места установки смесителя и насадки. При обнаружении видимых отложений, проведите процедуру восстановления.

7

Почистите специальной щёткой все насадки и смесители. Промойте их проточной водой на задней мойке. Поместите насадки и смесители в отдельный чистый контейнер, наполненный дезинфицирующим раствором на 5 минут.

8

Помойте руки перед установкой чистых насадок и смесителей.

9

Установите насадки и смесители.

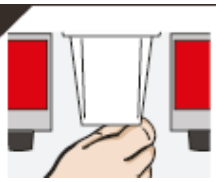
10

Почистите все поверхности снаружи башни, включая поддон каплесборника и подставку под стаканы, с помощью чистого полотенца и раствора **McD SK**. Поместите использованное полотенце в ведро для грязных полотенец.

11

Слейте напиток из каждого раздаточного клапана (примерно в течение 3-х секунд). Каждый раз выливайте и списывайте напиток.

12



Для станции напитков с лёдогенератором: снимите лёдосброс и помойте его методом трёх ванн. Установите лёдосброс на место.

13

Промойте дренажные стоки **Suma Tab D4**

Ручная мойка и дезинфекция инвентаря и мелкого оборудования

Метод "3-х ванн". Автоматическое дозирование химических средств для мытья и дезинфекции оборудования и инвентаря.

Первая ванна для чистки, вторая ванна для ополаскивания, третья ванна для дезинфекции. Перед началом работы убедитесь, что все ванны и прилегающие участки чистые и продезинфицированные.

Действие	Описание
Почистите, ополосните или предварительно замочите инвентарь или мелкое оборудование	Удалите крупные или запекшиеся частички пищи и твердые остатки. При необходимости используйте нейлоновую щетку с синтетической щетиной для мытья посуды.
Наполните первую ванну	Наполните ванну раствором моющего средства на ¾ с помощью автоматической системы дозирования. Вода должна быть достаточно горячей, но терпимой для рук.
Наполните третью ванну	Наполните ванну раствором дезинфицирующего средства на ¾ с помощью автоматической системы дозирования. Вода должна быть достаточно горячей, но терпимой для рук.
Вымойте инвентарь или мелкое оборудование в первой ванне	Вымойте инвентарь или мелкое оборудование в первой ванне. При необходимости используйте нейлоновую щётку для мытья посуды. Оборудование, которое не помещается в ванне, следует очистить с помощью обезжиривающего или универсального раствора для мытья разных поверхностей и чистого полотенца, пропитанного дезинфицирующим раствором.
Ополосните предметы во второй ванне	Ополосните чистый инвентарь или мелкое оборудование во второй ванне только горячей проточной водой или горячей водой из распылителя. Не наполняйте вторую ванну водой. Оборудование, которое не помещается в ванне, следует протереть ещё одним чистым, влажным продезинфицированным полотенцем, чтобы удалить всю грязь и остатки раствора. Положите использованное полотенце в ведро для грязных полотенец.
Продезинфицируйте инвентарь или мелкое оборудование в третьей ванне	Продезинфицируйте промытое оборудование в третьей ванне. Подержите предметы в дезинфицирующем растворе в третьей ванне не менее 5 минут. Предметы, которые невозможно погрузить полностью, необходимо периодически поворачивать, чтобы все поверхности погружались в раствор минимум на 5 минут. После дезинфекции в третьей ванне ополосните всё оборудование тёплой водой во второй ванне. На оборудование, которое не помещается в ванну, следует распылить дезинфицирующий раствор, после чего нужно дать ему высохнуть на воздухе.
Просушите предметы на воздухе или дайте воде стечь	Дайте воде целиком стечь с оборудования и инвентаря, поместив их на чистый продезинфицированный стеллаж для сушки.
Поместите предметы на хранение	Сухие, чистые и продезинфицированные инвентарь и оборудование следует хранить в положении, обеспечивающем сток воды, на расстоянии не менее 15 сантиметров от пола в чистом и сухом месте.
Вымойте и продезинфицируйте нейлоновые щётки или мягкую неабразивную губку для мойки оборудования	После окончания мойки оборудования, если вы использовали нейлоновую щётку, то промойте и продезинфицируйте её, используя метод 3-х ванн.
Поместите нейлоновую щётку для сушки и хранения	Поместите нейлоновую щётку на специально выделенный крючок.

Контроль сроков использования растворов моющих и дезинфицирующих средств

Раствор в каждой ванне меняется по мере загрязнения, но срок его использования не должен превышать 2 часа.
Для соблюдения данных правил рекомендуется:
- Наполнять ванны растворами непосредственно перед началом мойки инвентаря
- Сливать использованные растворы после окончания мойки

Метод "3-х ванн" Дайверси. Ручное дозирование химических средств для мытья и дезинфекции оборудования и инвентаря.

Приготовление рабочих растворов McD HA и McD DR для метода «3-х ванн» вручную допускается только в случае НЕИСПРАВНОСТИ системы автоматического дозирования химических средств.

Объём первой ванны – 80 литров, рабочий объём – ¾ ванны – 60 литров.
Объём третьей ванны – 40 литров, рабочий объём – ¾ ванны – 30 литров.

Моющее средство для первой ванны: McD HA.
Дезинфицирующее средство для третьей ванны: McD DR.
Один полный переворот бутылки с дозирующим колпачком составляет 20 мл химического средства. Минимальный интервал между переворотами бутылки составляет 5 секунд.

1. Снять заводские крышки и установить дозирующие колпачки на 2-х литровые бутылки McD HA и McD DR.
2. Заполнить первую ванну горячей водой, терпимой для рук, на ¾ объёма и сделать 8 полных переворотов бутылки McD HA с дозирующим колпачком.
3. Заполнить третью ванну горячей водой, терпимой для рук на ¾ объёма и сделать 15 полных переворотов бутылки McD DR с дозирующим колпачком.

Метод "3-х ванн" Эколаб. Ручное дозирование химических средств для мытья и дезинфекции оборудования и инвентаря.

Ручное приготовление рабочих растворов Capital MPC и Kay-5 Sanitizer допускается только в случаях, когда:
А) рабочее давление воды (динамическое) менее 1,4 bar;
Б) неисправна система автоматического смешивания и дозирования химических средств.

Объём ванн:
Первая ванна для моющего раствора. Объём – 80 литров. Рабочий объём 76 литров.
Третья ванна для дезинфицирующего раствора. Объём – 40 литров. Рабочий объём 38 литров.
Температура воды в первой ванне. Вода горячая, но терпимая для рук (+43…+47 С)
Температура в третьей ванне. Вода горячая, но терпимая для рук (+40 С)
Рабочие концентрации химических средств. Capital MPC – 60 мл (2 нажатия) на 76 л воды. Kay-5 Sanitizer – 113,6гр (4 пакетика) на 38л воды.

4. Установите ручной дозатор. Снимите заводскую крышку и установите (закрутите) ручной дозатор на канистру Capital MPC.
5. Подготовьте 1 ванну для мойки. Заполните первую ванну водой. Сделайте 2 нажатия ручного дозатора до упора. После второго нажатия зафиксируйте дозатор в нижнем положении путём его вращения по часовой стрелке.
6. Подготовьте 3 ванну для дезинфекции. Заполните третью ванну водой. Во время наполнения высыпьте 4 пакетика дезинфицирующего средства Kay-5 Sanitizer в воду. Убедитесь, что средство полностью растворилось.

Мойка и дезинфекция нейлоновой щётки

После окончания мытья оборудования, вымойте и продезинфицируйте нейлоновую щётку с синтетической щетиной, используя метод 3-х ванн и поместите её для сушки и хранения на специально выделенный крючок.

Контроль сроков использования растворов моющих и дезинфицирующих средств

Раствор в каждой ванне меняется по мере загрязнения, но срок его использования не должен превышать 2 часа.
Для соблюдения данных правил рекомендуется:
- Наполнять ванны растворами непосредственно перед началом мойки инвентаря
- Сливать использованные растворы после окончания мойки

Мойка и дезинфекция красных булочных лотков

Для поддержания булочных лотков в чистом состоянии мойте, дезинфицируйте и ополаскивайте красные лотки по мере их загрязнения, используя утвержденную процедуру:

1. Для мойки булочных лотков используются две тележки на колесиках предназначенные для транспортировки булок, чистые и продезинфицированные. Мытье лотков проводится в зоне или рядом с зоной кухонной мойки.
2. Мойка и дезинфекция лотков проводится в ночное время, в период технического перерыва.

Запрещено мыть булочные красные лотки на полу!

- Лоток ставится на тележку
- С помощью х/б полотенца, смоченного в моющем растворе, тщательно моются все внешние и внутренние поверхности лотка
- С помощью чистого влажного х/б полотенца, без моющего средства, тщательно протираются все внешние и внутренние поверхности лотка
- Лоток перемещается на вторую чистую тележку
- Лоток дезинфицируется с помощью чистого х/б полотенца, смоченного в дезинфицирующем растворе. Протираются все внешние и внутренние поверхности лотка.
- Процедура повторяется для всех лотков. Следующие вымытые лотки, для дезинфекции устанавливаются друг на друга.

3. Чистые лотки сушатся в сформированной стойке.

Использование подносов из зала

- После каждого использования подносы из зала протираются дезинфицирующим раствором с помощью чистого, влажного продезинфицированного полотенца, при необходимости (видимое загрязнение) моют в посудомоечной машине или откладывают до конца рабочего дня.
- В течение дня обработка использованных подносов из зала, проводится в выделенном для этого месте или на мойке для овощей. Обработка проводится в период времени, когда на мойке не выполняются процедуры с овощами (пополнение запасов, приготовление салатов, нарезка овощей)
- В ПБО с отдельным помещением для овощной мойки: использованные подносы из зала заносят через дверь в коридор, а чистые подносы выносят в зону производства.
- В ПБО с отдельной мойкой без помещения: потоки проносимых на кухню продуктов не пересекаются с переносом использованных подносов из зала.

После обработки подносов, стол на овощной мойке промывается и дезинфицируется.

Мытьё оборудования с применением посудомоечной машины.

Очередность циклов мытья кухонного инвентаря/ мелкого оборудования, пластиковых подносов, красных булочных лотков.

Для мытья кухонного инвентаря/ мелкого оборудования, пластиковых подносов, красных булочных лотков используются разные циклы мойки и устанавливается следующая очередность циклов:

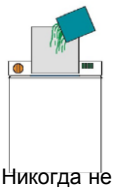
1. Кухонный инвентарь и мелкое оборудование
2. Пластиковые подносы (проводится в ночное время в период технического перерыва)
3. Красные булочные лотки (проводится в ночное время в период технического перерыва).

Запрещено одновременно мыть, чистить и ополаскивать инвентарь/ мелкое оборудование, пластиковые подносы и красные булочные лотки!

Стирка полотенец и тряпок для гриля

Продезинфицированные полотенца, используемые на участках приготовления и сборки продукции, заменяются по мере загрязнения (не реже одного раза в час), а также после каждого мытья рук сотрудника.

Полотенца, тряпки для гриля, фартуки и униформу нужно стирать отдельно.

Действие	Описание
Замочите грязные полотенца и тряпки для гриля	Замочите грязные полотенца и тряпки для гриля в моющем растворе.
Вылейте воду	Воду, использованную для замачивания полотенец, вылейте в канализацию.
Подготовка полотенец и тряпок для гриля к стирке	Удалите грязь, встряхнув полотенца или тряпки перед стиркой.
Загрузка стиральной машины	 Рекомендуемое количество вещей на одну стирку: - 40 полотенец на одну стирку - 20 тряпок для гриля на одну стирку Не стирайте полотенца вместе с тряпками для гриля. Никогда не стирайте вместе тряпки для туалета (красные) вместе с остальными тряпочками. Не наливайте воду, использованную для замачивания полотенец и тряпок, в стиральную машину.

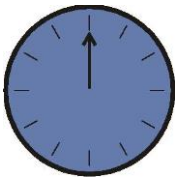
Настройка стиральной машины	Настройте температуру «Горячая/Холодная», установите режим стирки «Нормальный» и уровень воды «Средний». Температура воды должна быть минимум 49°C, но не выше 66°C, поскольку химические реагенты наиболее эффективны в пределах данных температур. В стиральных машинах с фронтальной загрузкой могут быть иные настройки. Внимательно прочитайте инструкцию на стиральную машину.
Добавление моющего средства	Добавьте моющие средства, согласно инструкции.
Начало стирки	Закройте крышку и включите машину.
Подготовка чистых полотенец и тряпок для гриля	После стирки поместите чистые полотенца и тряпки для гриля в чистые ведра, содержащие свежий раствор дезинфицирующего средства.

Подготовка вёдер для чистых полотенец

В ПБО всегда должен быть запас влажных продезинфицированных полотенец и тряпочек для гриля, достаточный для выполнения любых заданий по уборке. Рекомендуется всегда иметь в обращении 72 обычных полотенца и 40 тряпочек для гриля. Храните неиспользуемые полотенца в специальных ведрах. Держите ведра там, где они не будут видны гостям. Ежедневно мойте ведра для полотенец снаружи.
Для каждой партии полотенец и тряпочек для гриля необходимо готовить свежий дезинфицирующий раствор. Для каждой смены необходимо готовить новые партии полотенец и тряпочек для гриля со свежим дезинфицирующим раствором.

В течение дня, не реже чем каждые два часа, следует проверять раствор в ведрах для чистых полотенец, чтобы он был всегда чистым и содержал активную концентрацию дезинфицирующего средства. Частички продуктов, упавшие в ведро с чистыми полотенцами, или попавшее туда грязное полотенце могут быстро понизить концентрацию дезинфицирующего раствора. Вылейте раствор и замените его свежим, если он станет грязным или в него будет добавлена новая партия полотенец.

Действие	Описание
Наполните ведро	Наполните ведро для чистых полотенец до половины раствором дезинфицирующего средства (как для 3-й ванны) с помощью системы автоматического дозирования у задней мойки.
Положите полотенца в ведро	Погрузите в ведро 35–40 чистых полотенец на соответствующем участке.

Погрузите руки в дезинфицирующее средство.	Когда вы берете тряпочки из ведра с чистыми полотенцами, опускайте руки прямо в раствор. Таким образом, вы убиваете бактерии, которые появились у вас на руках между периодами, когда вы моете руки. 

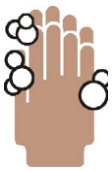
Мытьё рук

Перед мытьём рук убедитесь в наличии всего необходимого возле раковины. В число необходимых предметов входят антибактериальное мыло и бумажные полотенца или работающая сушилка для рук.

Действие	Описание
Откройте кран с теплой водой раковины для мытья рук / поднесите руки к крану с фотоэлементом (вода польётся автоматически).	
Намочите руки и нанесите на них мыло.	
Вымойте руки	Потрите руки одна о другую в течение 20 секунд. Помойте участки между пальцами и вокруг ногтей. Тщательно ополосните руки теплой проточной водой.
Тщательно высушите руки	Высушите руки с помощью бумажного полотенца или сушилки для рук. При использовании бумажного полотенца, прежде чем его выбрасывать, выключите кран с водой с помощью этого полотенца.

Мойте руки как минимум один раз в час

Правильное и частое мытье рук является важной процедурой по обеспечению безопасности пищи.



Когда нужно мыть руки

- После посещения или уборки туалета
- Перед входом на кухню и началом работы на станциях
- Перед надеванием перчаток
- После перерыва
- После очистки мусорных контейнеров или уборки мусора
- После уборки ПБО
- После прикосновения к носу или волосам
- После прикосновения к ручке двери или поднятия предмета, упавшего на пол
- После рукопожатия
- После извлечения продуктов из холодильника или мытья пола и перед возвращением на станцию и надеванием перчаток

Цветные одноразовые перчатки для гриля

Цветные одноразовые перчатки для гриля используются при работе с сырыми продуктами и полуфабрикатами. Коробки или диспенсеры с перчатками должны быть установлены на каждой станции, на которой сотрудникам необходимо пользоваться одноразовыми перчатками. Точно следуйте процедурам надевания и снимания перчаток.

Внимание

Перчатки обеспечивают некоторую защиту, но они не предназначены для предотвращения ожогов. Сотрудники должны быть осторожны при размещении продуктов на гриле, чтобы не прикоснуться к его поверхности.

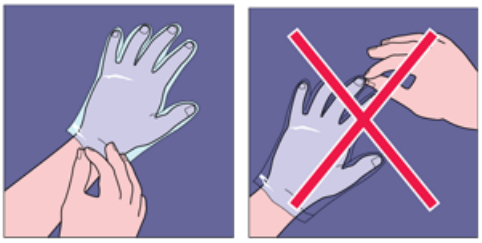
Надевание цветных одноразовых перчаток для гриля

При работе на гриле вы будете использовать:
- только одну перчатку, например при работе на гриле во время периода основного меню
- или перчатки на обеих руках, например при приготовлении яичницы во время периода завтраков

Действие	Описание
Вымойте руки бактерицидным мылом	Вымойте руки бактерицидным мылом Макдоналдс над раковиной для мытья рук в течении не менее чем 20 секунд.
Пройдите прямо на свою рабочую станцию	Пройдите прямо на свою рабочую станцию. Не прикасайтесь по пути ни к каким предметам, таким как к оборудование или продукты, а также к своему лицу и волосам.
Выберите перчатку	Извлеките чистую одноразовую перчатку для гриля из диспенсера или коробки с перчатками на своей рабочей станции.
Наденьте перчатку на одну руку	При надевании держите перчатку возле отверстия. Не прикасайтесь к пальцам перчатки голой рукой.
Наденьте перчатку на вторую руку	Извлеките вторую перчатку из диспенсера или коробки с перчатками и наденьте ее.

Снятие цветных одноразовых перчаток для гриля

Всегда следуйте установленной процедуре, чтобы избежать заражения от сырых продуктов.

Действие	Описание
Возьмитесь за запястье перчатки	Возьмите перчатку возле своего запястья на тыльной стороне руки (за наружную сторону перчатки). 
Стяните перчатку с руки	Стяните перчатку с руки, выворачивая ее наизнанку. Если на вас надета только одна перчатка для гриля, не касайтесь пальцев или ладони цветной перчатки голой рукой.
Выкиньте перчатку	Выкиньте перчатку в урну.
Повторите то же самое с другой перчаткой	Если на вас надеты две перчатки для гриля, снимите перчатку со второй руки. Снимая перчатку, не прикасайтесь к пальцам или ладони перчатки голой рукой, чтобы избежать возможного загрязнения голой руки.

Инструкция по использованию перчаток в ПБО Макдоналдс

Во всех ПБО Макдоналдс утверждены для использования перчатки двух видов:

1. Голубые перчатки (нитриловые) – для сервировки и порционирования готовых блюд
2. Синие перчатки (термоустойчивые) – для обращения с замороженными полуфабрикатами на станциях грилей и фритюра.

Нитриловые перчатки используются при обращении с любыми продуктами, предназначенными для заправки сандвичей во все периоды работы ПБО. В нитриловых перчатках выполняются следующие работы:

1. Сборка сандвичей / порционирование блюд
2. Пополнение запасов для заправочного стола (выкладывание полуфабрикатов в ёмкости)
3. Приготовление салатов
4. Предварительная сортировка резаных листовых салатов (если это необходимо)
5. Нарезка помидоров и огурцов

Термоустойчивые одноразовые перчатки для гриля используются при обращении с замороженными полуфабрикатами на станции грилей во все периоды работы ПБО и на станции фритюра при выполнении нескольких операций одним сотрудником. В термоустойчивых одноразовых перчатках выполняются следующие работы:

1. Закладка замороженных мясных полуфабрикатов в гриль
2. Закладка замороженных полуфабрикатов в корзинки для приготовления во фритюре
3. Разбивание сырых яиц при приготовлении яиц на гриле

Запрещается использовать перчатки с разрывами, отверстиями или другими повреждениями.

Каждый час все работники участка производства должны мыть руки и надевать новую пару перчаток.

Коробки или диспенсеры с перчатками рекомендуется устанавливать на каждой станции, на которой сотрудникам необходимо пользоваться перчатками.

В случае ухода с производственной территории для выполнения работы, не связанной с приготовлением пищи, например, чтобы вынести запасы из холодильника или со склада, вынести мусор, вымыть пол или провести уборку, перчатки необходимо снять и выбросить. Перед возвращением на станцию приготовления пищи сотрудник должен вымыть руки и надеть новую пару перчаток.

Перед тем, как сделать перерыв или воспользоваться туалетом, сотрудники должны снимать перчатки. Возвращаясь к работе, для выполнения которой необходимы перчатки, нужно вымыть руки и надеть новую пару перчаток.

Для смягчения кожи рук рекомендуется использовать крем Soft Care Aquagard. Крем наносится на чистые и сухие руки перед надеванием нитриловых перчаток.

Процедуры использования перчаток из нитрила

Нитриловые перчатки используются при обращении с продуктами на заправке в зоне производства (кухня) во все периоды работы ПБО.

В перчатках выполняются следующие работы:

1. Заправка сандвичей
2. Пополнение запасов для заправочного стола (кроме соусов)

3. Приготовление салатов
4. Предварительная сортировка зеленого салата (если это необходимо)
5. Нарезка помидоров и огурцов

ВАЖНО!

1. При приготовлении сандвичей и роллов во все периоды дня допустимо поправлять ингредиенты в составе заправки без использования щипцов и лопаток, т.к. работа выполняется в перчатках.
2. Процедуры пополнения соусов и запасов упаковки можно выполнять без перчаток.

Правила надевания и размещения перчаток на станции:

1. Рекомендуется установить ёмкости с перчатками на каждой станции, где необходимо использование перчаток.
2. Для хранения перчаток на станции используйте серые пластиковые ёмкости, предварительно переложив в них перчатки из коробки. Размещайте ёмкости так, чтобы все работники участка могли легко достать перчатки по мере необходимости.
3. При надевании держите перчатки возле отверстия. Не прикасайтесь к пальцам перчаток голой рукой.
4. Для смягчения рук рекомендуется использовать крем Soft Care Line Aquagard.
5. Расположите дозатор с кремом рядом с раковиной для мытья рук. Крем наносится на чистые и сухие руки перед тем, как надеть перчатки.

Замена перчаток:

Замените нитриловые перчатки в следующих случаях:

1. Каждый час, после ежечасной процедуры мытья рук.
2. Если на перчатках, надетых на руки, появились разрывы или отверстия.
3. Если вы покидаете станцию заправки, чтобы:
   - принести запасы из холодильника или со склада
   - вынести мусор
   - вымыть пол или провести уборку
   - отдохнуть на перерыве или воспользоваться туалетом,

а так же после окончания работы, для выполнения которой требовались перчатки.

Правила использования нитриловых перчаток при переходе между станциями

1. При переходе со станции заправка на станцию гриль снимите нитриловые перчатки.
2. Если работник один работает на заправке и на гриле (1 режим на гриле), надевайте синие перчатки для гриля поверх нитриловых перчаток. После закладки мяса снимайте синие перчатки для гриля, оставив на руках нитриловые перчатки.
3. При переходе со станции заправки на позицию заправщик на линии ВОР или наоборот продолжайте работать, не меняя нитриловых перчаток.

Использование перчаток для гриля при обращении с замороженными полуфабрикатами

1. Разместите держатель с синими одноразовыми перчатками для гриля рядом с фритюрницей (такой же, как около гриля).
2. При работе с замороженными куриными и рыбными полуфабрикатами на линии ВОР используйте перчатки для гриля. Надевайте синюю перчатку для гриля поверх нитриловых перчаток во время закладки полуфабрикатов в корзинки для доготовки, если работник совмещает работу на заправке с работой на фритюре.
3. Снимайте одноразовые перчатки для гриля перед тем, как поместить корзинку с полуфабрикатами во фритюрницу.
4. Доставайте корзинки с готовым продуктом из фритюрниц, не снимая нитриловых перчаток.

1.Процедуры приготовления продукции на линии BOP с использованием нитриловых перчаток.

4 или более работника на линии

Инициатор

Возьмите соответствующие булочки	Возьмите булочки или Тортилью.
Загрузите булочки в тостер	Поместите булочки в тостер/булочки или Тортилью в стимер. Не загружайте одновременно более 2-х булочек в тостер. Однако не нужно ждать окончания доготовки первой пары булочек для того, чтобы начать готовить следующие булочки. Вы можете готовить булочки непрерывно. Не загружайте одновременно более 2-х булочек или 2 Тортильи в стимер.
Приготовьте коробочки	Пока булочки готовятся, возьмите соответствующие коробочки для упаковки или тостерную бумагу для Тортильи.
Разместите булочки в коробочках	Поместите карамелизованные или пропаренные булочки в коробочку, срезом вверх. Верхушку положите в крышку, пенёк - на дно коробки. Убедитесь, что коробочки располагаются так, чтобы пенёк был ближе к HLZ. Тортилью поместите на тостерную бумагу.

Заправщик

Подготовьтесь к работе	Наденьте нитриловые перчатки
Заправьте булочки или Тортилью	Заправьте булочки. Передайте заправленный сандвич сборщику. Продолжайте работу на заправке в перчатках.

Сборщик

Достаньте из UHC и положите на заправку куриный, рыбный или мясной п/ф	Щипцами или совком положите п/ф на заправленную верхушку. Обязательно придерживайтесь принципа «Первый пришел - первый ушел», то есть, выбирайте п/ф с наименьшим оставшимся сроком хранения.
Положите пенёк поверх заправленной верхушки	Убедитесь, что сандвич аккуратно собран и выглядит аппетитно. Это последняя проверка качества перед упаковкой сандвича.
Закройте коробочку и поместите сандвич в слайд или HLZ	Аккуратно закройте дно коробочки и поместите сандвич в слайд или HLZ, перевернув его верхушкой вверх.

Фритюрщик

Перед загрузкой всех видов замороженных полуфабрикатов в корзинки, необходимо надевать одноразовые перчатки для гриля.

2 или 3 работника на линии

Инициатор+Заправщик

Возьмите соответствующие булочки или Тортилью	Наденьте нитриловые перчатки. Возьмите необходимые булочки или Тортилью.
Загрузите булочки в тостер	Поместите булочки в тостер/булочки или Тортилью в стимер. Не загружайте одновременно более 2-х булочек в тостер. Однако не нужно ждать окончания приготовления первой пары булочек для того, чтобы начать готовить следующие булочки. Вы можете готовить булочки непрерывно. Не загружайте одновременно более 2-х булочек или 2-х Тортилий в стимер.
Приготовьте коробочки	Пока булочки готовятся, возьмите соответствующие коробочки для упаковки или тостерную бумагу для Тортильи.
Разместите булочки в коробочках	Поместите карамелизованные или пропаренные булочки в коробочку, срезом вверх. Верхушку положите в крышку, пенёк - на дно коробки. Убедитесь, что коробочки располагаются так, чтобы пенёк был ближе к HLZ. Тортилью поместите на тостерную бумагу.
Заправьте булочки или Тортилью	Заправьте булочки. Передайте заправленный сандвич сборщику. Продолжайте работать, не снимая нитриловых перчаток.

Сборщик

Достаньте из UHC и положите на заправку куриный, рыбный или мясной п/ф	Щипцами или совком положите п/ф на заправленную верхушку. Обязательно придерживайтесь принципа «Первый пришел - первый ушел», то есть, выбирайте п/ф с наименьшим оставшимся сроком хранения.
Положите пенёк поверх заправленной верхушки	Убедитесь, что сандвич аккуратно собран и выглядит аппетитно. Это последняя проверка качества перед упаковкой сандвича.
Закройте коробочку и поместите сандвич в слайд или HLZ	Аккуратно закройте коробочку и поместите сандвич в слайд или HLZ, перевернув его верхушкой вверх.

Фритюрщик

Работник работает только на фритюре и выполняет загрузку замороженных полуфабрикатов в корзинки – использует синие перчатки для гриля.

Работник выполняет функции Сборщик и Фритюрщик (загружает замороженные полуфабрикаты в корзинки, используя синие перчатки для гриля).

В случае если работник фритюра помогает работнику на заправке, то загрузка замороженных полуфабрикатов в корзинки выполняется с помощью синих перчаток для гриля:

Поместите в корзинку полуфабрикаты	Наденьте синюю перчатку для гриля поверх нитриловой перчатки. Возьмите необходимое количество полуфабрикатов (рыбы или курицы и т.д.), поместите в корзинку. Снимите синюю перчатку для гриля. Опустите корзинку с полуфабрикатами в соответствующую продукту фритюрницу, включите таймер.
Достаньте готовый продукт	По сигналу таймера достаньте корзинку с готовыми полуфабрикаты из фритюрницы и пересыпьте в лоток соответствующего цвета.
Переместите продукт на хранение в UHC	Переместите лоток с готовым продуктом в соответствующий слот в UHC. Поставьте таймер.

1 работник на линии

Инициатор

Подготовьтесь к работе	Наденьте нитриловые перчатки и работайте в них на всех участках линии BOP (инициатор, заправщик и сборщик).
Возьмите соответствующие булочки	Возьмите булочки или Тортилью
Загрузите булочки в тостер	Поместите булочки в тостер/булочки или Тортилью в стимер. Не загружайте одновременно более 2-х булочек в тостер. Однако не нужно ждать окончания доготовки первой пары булочек для того, чтобы начать готовить следующие булочки. Вы можете готовить булочки непрерывно. Не загружайте одновременно более 2-х булочек или 2-х Тортилий в стимер.
Приготовьте коробочки	Пока булочки готовятся, возьмите соответствующие коробочки для упаковки или тостерную бумагу для Тортильи.
Разместите булочки в коробочках	Поместите карамелизованные или пропаренные булочки в коробочку, срезом вверх. Верхушку положите в крышку, пенёк - на дно коробки. Убедитесь, что коробочки располагаются так, чтобы пенёк был ближе к HLZ. Тортилью поместите на тостерную бумагу.

Заправщик

Заправьте булочки или Тортилью	Заправьте булочки или Тортилью

Сборщик

Достаньте из UHC и положите на заправку куриный, рыбный или мясной п/ф.	Щипцами или совком положите п/ф на заправленную верхушку. Обязательно придерживайтесь принципа «Первый пришел - первый ушел», то есть, выбирайте п/ф с наименьшим оставшимся сроком хранения.
Положите пенёк поверх заправленной верхушки.	Убедитесь, что сандвич аккуратно собран и выглядит аппетитно. Это последняя проверка качества перед упаковкой сандвича.
Закройте коробочку и поместите сандвич в слайд или HLZ.	Аккуратно закройте дно коробочки и поместите сандвич в слайд или HLZ, перевернув его верхушкой вверх.

Фритюрщик

Загрузка замороженных полуфабрикатов в корзинки выполняется с помощью синих перчаток для гриля:

Поместите в корзинку полуфабрикаты	Наденьте синюю перчатку для гриля поверх нитриловой перчатки. Возьмите необходимое количество полуфабрикатов (рыбы или курицы и т.д.), поместите в корзинку. Снимите синюю перчатку для гриля и выбросите в мусорный бачок. Опустите корзинку с полуфабрикатами в соответствующую продукту фритюрницу, включите таймер.
Достаньте готовый продукт	По сигналу таймера достаньте корзинку с готовыми полуфабрикатами из фритюрницы и пересыпьте в лоток соответствующего цвета.
Переместите продукт на хранение в UHC	Переместите лоток с готовым продуктом в соответствующий слот в UHC. Поставьте таймер.

2. Процедуры приготовления продукции на линии грилей с использованием нитриловых перчаток.

Первый Производственный режим 10:1 (по требованию)

1. Повторите заказ
Подтвердите количество сандвичей, заказанное кликуном.

2. Подготовьте пеньки и верхушки
Наденьте нитриловые перчатки.
Разложите верхушки срезанной стороной вверх на чистом подносе с тостерной бумагой. Разложите пеньки срезанной стороной вниз на тостерную лопатку.

3. Поместите верхушки в тостер
Поместите верхушки в тостер. Закройте тостер.

4. Поместите пеньки в тостер, передайте верхушки на заправочный стол
По сигналу таймера откройте тостер. Положите пеньки под прижимную пластину тостера. Достаньте верхушки и положите поднос на заправочный стол.

5. Заложите мясные п/ф в гриль
Надев перчатку для гриля на одну руку, возьмите необходимое количество п/ф и разложите их на гриле, соблюдая правила раскладки. Закройте створку гриля. Снимите синюю перчатку для гриля и выбросите ее в мусорное ведро.
Во время закладки мясных п/ф в гриль надевайте синюю перчатку для гриля поверх нитриловой перчатки. Заложив мясные п/ф, снимите и выбросьте синюю перчатку для гриля, оставив нитриловую перчатку на руке.

6. Заправьте булочки
Разделите верхушки и проверьте заказы на спецгриль. Затем заправьте булочки.

7. Поместите заправленные булочки в держатель на гриле
Закрепите поднос с заправленными булочками в держатель на гриле. Поднос с булочками должен быть размещён на гриле за 5 секунд до того, как откроется верхняя створка гриля.

8. Приправьте каждый мясной п/ф
Работник должен быть готов с лопаткой и щипцами в одной руке и солонкой в другой. Когда створка гриля откроется, приправьте каждый п/ф смесью соли с перцем. Работник должен за 20 секунд после начала открытия створки гриля приправить и снять п/ф с гриля (при максимальной закладке – 8 п/ф).

9. Снимите мясные п/ф
Снимите п/ф с гриля по два за один раз, используя лопатку и щипцы. Снимайте п/ф в том же порядке, в каком вы их выкладывали на гриль. Слейте жир только с п/ф, которые будут использоваться для приготовления сандвича Двойной чизбургер. Положите п/ф по центру заправленных верхушек.

10. Положите пеньки на мясные п/ф
Достаньте пеньки из тостера. Положите их на п/ф, соберите сандвичи.

11. Передайте поднос
Передайте поднос с готовым продуктом на упаковку. Сообщите, что продукт готов. Готовые сандвичи должны быть сразу упакованы.
Не снимайте нитриловые перчатки, продолжайте работать в них.

Внимание! Работайте в нитриловых перчатках на тостере, заправке и гриле.

12. Протрите инвентарь для снятия мясных п/ф. Протрите инструменты для мясных п/ф специальным полотенцем.
Верните инструменты в лоток для инвентаря.

13. Почистите скребком гриль и линейкой тефлон
Движением от себя почистите скребком нижнюю створку. Почистите тефлон резиновой линейкой, а жир удалите в боковой карман гриля. Протрите скребок и резиновую линейку полотенцем для гриля. Протирайте тефлон полотенцем для гриля по крайней мере 4 раза в час (т.е. каждые 15 минут).

14. Закройте верхнюю створку гриля, переведите в режим ожидания
Если не требуется повторно использовать гриль, закройте верхнюю створку гриля и переведите гриль в режим ожидания.

Второй Производственный режим 10:1

1. Повторите заказ (Работник на булочках/заправке)
Подтвердите количество сандвичей, заказанное кликуном.

2. Подготовьте пеньки и верхушки (Работник на булочках/заправке)
Наденьте нитриловые перчатки
Разложите верхушки срезанной стороной вверх на чистом подносе с тостерной бумагой. Разложите пеньки срезанной стороной вниз на тостерную лопатку.

3. Поместите верхушки в тостер (Работник на булочках/заправке в нитриловых перчатках)
Поместите верхушки в тостер. Закройте тостер.

4. Поместите пеньки в тостер, передайте верхушки на заправочный стол (Работник на булочках/заправке в нитриловых перчатках)
По сигналу таймера откройте тостер. Положите пеньки под прижимную пластину тостера. Достаньте верхушки и положите поднос на заправочный стол.

5. Заложите мясные п/ф (Работник на гриле)
Надев перчатку для гриля на одну руку, возьмите необходимое количество п/ф и разложите их на гриле, соблюдая правила раскладки. Опустите верхнюю створку гриля или нажмите на кнопку/кнопки закрытия гриля (в зависимости от модели гриля) рукой, на которую не надета перчатка. Работник должен за 15 секунд после получения заказа на мясные п/ф надеть перчатку, разложить п/ф на гриле и закрыть верхнюю створку.

6. Заправьте булочки (Работник на булочках/заправке в нитриловых перчатках)
Разделите верхушки и проверьте заказы на спецгриль. Затем заправьте булочки.
Продолжайте работу на тостере и заправке, не снимая нитриловых перчаток.

7. Поместите заправленные булочки в держатель на гриле (Работник на булочках/заправке в нитриловых перчатках)
Закрепите поднос с заправленными булочками в держатель на гриле. Поднос с булочками должен быть размещен на гриле за 5 секунд до того, как откроется верхняя створка гриля.

8. Приправьте каждый мясной п/ф (Работник на гриле)
Работник должен быть готов с лопаткой и щипцами в одной руке и солонкой в другой. Когда створка гриля откроется, приправьте каждый п/ф смесью соли с перцем. Работник должен за 20 секунд после начала открытия створки гриля приправить и снять п/ф с гриля (при максимальной закладке - 8 п/ф).
Работник на гриле должен сообщить работнику на заправке, что можно закладывать следующую партию булочек в тостер в течение тех 5 секунд, когда поднимается створка гриля.

9. Поместите вторую партию верхушек в тостер (Работник на булочках/заправке в нитриловых перчатках)
Поместите следующую партию верхушек в тостер. Закройте тостер. Это должно быть сделано в течение 5 секунд, начиная с того момента, как откроется верхняя створка гриля.

10. Снимите мясные п/ф и попросите пеньки (Работник на гриле)
Снимите п/ф по два за один раз, используя лопатку и щипцы. Снимите п/ф том же порядке, в каком вы их выкладывали на гриль. Слейте жир только с п/ф, которые будут использоваться для приготовления сандвича Двойной чизбургер. Положите п/ф по центру заправленных верхушек. Попросите пеньки/верхушки у работника на булочках/заправке, когда снимете половину п/ф с гриля.

11. Положите пеньки на мясные п/ф (Работник на булочках/заправке в нитриловых перчатках)
Достаньте пеньки из тостера. Положите их на п/ф, соберите сандвичи.

12. Передайте поднос на упаковку (Работник на гриле)
Передайте поднос с готовым продуктом на упаковку. Сообщите, что продукт готов. Готовые сандвичи должны быть сразу упакованы.

13. Протрите инвентарь для снятия мясных п/ф (Работник на гриле)
Протрите инструменты для мясных п/ф специальным полотенцем. Верните инструменты в лоток для инвентаря.

14. Почистите скребком гриль и линейкой тефлон (Работник на гриле)
Движением от себя почистите скребком нижнюю створку. Почистите тефлон резиновой линейкой, а жир удалите в боковой карман гриля. Протрите скребок и резиновую линейку полотенцем для гриля. Протирайте тефлон полотенцем для гриля по крайней мере 4 раза в час (т.е. каждые 15 минут).

15. Начните следующий цикл приготовления мясных п/ф (Работник на гриле)
Следующая партия булочек уже должна готовиться. Повторите процесс, начиная с 4 шага производственных режимов.

Третий Производственный режим 10:1

1. **Повторите заказ (Работник на булочках)**
Подтвердите количество сандвичей, заказанное кликуном.

2. **Подготовьте пеньки и верхушки (Работник на булочках)**
Разложите верхушки срезанной стороной вверх на чистом подносе с тостерной бумагой. Разложите пеньки срезанной стороной вниз на тостерную лопатку.

3. **Поместите верхушки в тостер (Работник на булочках)**
Поместите верхушки в тостер. Закройте тостер.

4. **Поместите пеньки в тостер, передайте верхушки на заправочный стол (Работник на булочках)**
По сигналу таймера откройте тостер. Положите пеньки под прижимную пластину тостера. Достаньте верхушки и положите поднос на заправочный стол.

5. **Заложите мясные п/ф (Работник на гриле)**
Надев перчатку для гриля на одну руку, возьмите необходимое количество п/ф и разложите их на гриле, соблюдая правила раскладки. Опустите верхнюю створку гриля или нажмите на кнопку/кнопки закрытия гриля (в зависимости от модели гриля) рукой, на которую не надета перчатка. Работник должен за 15 секунд после получения заказа на мясные п/ф надеть перчатку, разложить п/ф на гриле и закрыть верхнюю створку.

6. **Заправьте булочки (Работник на заправке)**
Наденьте нитриловые перчатки. Разделите верхушки и проверьте заказы на спецгриль. Затем заправьте булочки. Поместите поднос с заправленными булочками в держатель на гриле. Поднос с булочками должен быть закреплен на гриле за 5 секунд до того, как поднимется верхняя створка гриля. Продолжайте работу на заправке, не снимая перчаток.

7. **Попросите заложить следующую партию верхушек в тостер (Работник на гриле)**
Когда таймер гриля показывает, что до конца цикла приготовления мясных п/ф осталось 20 секунд, попросите работника на булочках заложить следующую партию верхушек в тостер

8. **Поместите следующую партию верхушек в тостер (Работник на булочках)**
По команде грильщика поместите следующую партию верхушек в тостер. Закройте тостер.

9. **Приправьте каждый мясной п/ф (Работник на гриле)**
Работник должен быть готов с лопаткой и щипцами в одной руке и солонкой в другой. Когда створка гриля откроется, приправьте каждый п/ф смесью соли с перцем. Работник должен за 20 секунд после начала открытия створки гриля приправить и снять п/ф с гриля (при максимальной закладке - 8 п/ф).

10. **Снимите мясные п/ф, попросите пеньки (Работник на гриле)**
Снимите п/ф по два за один раз, используя лопатку и щипцы. Снимите п/ф в том же порядке, в каком вы их выкладывали на гриль. Слейте жир только с п/ф, которые будут использоваться для приготовления сандвича Двойной чизбургер. Положите п/ф по центру заправленных верхушек. Попросите пеньки/верхушки у работника на тостере, когда снимете половину п/ф с гриля.

11. **Положите пеньки на мясные п/ф (Работник на булочках)**
Достаньте пеньки из тостера. Положите их на п/ф, соберите сандвичи.

12. **Передайте поднос (Работник на заправке в нитриловых перчатках)**
Передайте поднос с готовым продуктом на упаковку. Сообщите, что продукт готов. Готовые сандвичи должны быть сразу упакованы.

13. **Поместите пеньки в тостер, передайте верхушки на заправочный стол (Работник на булочках)**
По сигналу таймера откройте тостер. Сообщите работнику на гриле о том, сколько закладывать мясных п/ф. Положите пеньки под прижимную пластину тостера. Вытащите верхушки и положите поднос на заправочный стол.

14. **Заложите мясные п/ф (Работник на гриле)**
Надев перчатку для гриля на одну руку, возьмите необходимое количество п/ф и разложите их на гриле, соблюдая правила раскладки. Опустите верхнюю створку гриля или нажмите на кнопку/кнопки закрытия гриля (в зависимости от модели гриля) рукой, на которую не надета перчатка. Работник должен за 15 секунд после получения заказа на мясные п/ф надеть перчатку, разложить п/ф на гриле и закрыть верхнюю створку.

15. **Заправьте булочки (Работник на заправке в нитриловых перчатках)**
Разделите верхушки и проверьте заказы на спецгриль. Затем заправьте булочки.

16. **Протрите инвентарь для снятия мясных п/ф (Работник на гриле)**
Протрите инструменты для мясных п/ф специальным полотенцем. Верните инструменты в лоток для инвентаря.

17. **Почистите скребком гриль и линейкой тефлон (Работник на гриле)**
Движением от себя почистите скребком нижнюю створку. Почистите тефлон резиновой линейкой, а жир удалите в боковой карман гриля. Протрите скребок и резиновую линейку полотенцем для гриля. Протирайте тефлон полотенцем для гриля по крайней мере 4 раза в час (т.е. каждые 15 минут).

Повторите процесс, начиная с 7 шага производственных режимов.

Четвертый Производственный режим 10:1

1. **Повторите заказ (Работник на булочках)**
Подтвердите количество сандвичей, заказанное кликуном.

2. **Подготовьте пеньки и верхушки (Работник на булочках)**
Разложите верхушки срезанной стороной вверх на чистом подносе с тостерной бумагой. Разложите пеньки срезанной стороной вниз на тостерную лопатку.

3. **Поместите верхушки в тостер (Работник на булочках)**
Поместите верхушки в тостер. Закройте тостер.

4. **Поместите пеньки в тостер, передайте верхушки на заправочный стол (Работник на булочках)**
По сигналу таймера откройте тостер. Положите пеньки под прижимную пластину тостера. Достаньте верхушки и положите поднос на заправочный стол.

5. **Заложите мясные п/ф (Работник на гриле/Координатор)**
Надев перчатку для гриля на одну руку, возьмите необходимое количество п/ф и разложите их на гриле, соблюдая правила раскладки. Опустите верхнюю створку гриля или нажмите на кнопку/кнопки закрытия гриля (в зависимости от модели гриля) рукой, на которую не надета перчатка. Работник должен за 15 секунд после получения заказа на мясные п/ф надеть перчатку, разложить п/ф на гриле и закрыть верхнюю створку.

6. **Заправьте булочки (Работник на заправке)**
Наденьте нитриловые перчатки. Разделите верхушки и проверьте заказы на спецгриль. Затем заправьте булочки. Поместите поднос с заправленными булочками в держатель на гриле. Поднос с булочками должен быть закреплен на гриле за 5 секунд до того, как поднимется верхняя створка гриля. Продолжайте работу на заправке, не снимая перчаток.

7. **Снимите мясные п/ф, попросите пеньки (Работник на гриле)**
Снимите п/ф по два за один раз, используя лопатку и щипцы. Снимите п/ф в том же порядке, в каком вы их выкладывали на гриль. Слейте жир только с п/ф которые будут использоваться для приготовления сандвича Двойной чизбургер. Положите п/ф по центру заправленных верхушек. Попросите пеньки/верхушки у работника на тостере, когда снимете половину п/ф с гриля.

8. **Положите пеньки на мясные п/ф (Работник на булочках)**
Достаньте пеньки из тостера. Положите их на п/ф, соберите сандвичи.

9. **Передайте поднос (Работник на заправке/Координатор)**
Передайте поднос с готовым продуктом на упаковку. Сообщите, что продукт готов. Готовые сандвичи должны быть сразу упакованы.

10. **Поместите пеньки в тостер, передайте верхушки на заправочный стол (Работник на булочках)**
По сигналу таймера откройте тостер. Положите пеньки под прижимную пластину тостера. Достаньте верхушки и положите поднос на заправочный стол. Попросите работника на заправке заправить булочки.

11. **Заложите мясные п/ф (Работник на гриле/Координатор)**
Надев перчатку для гриля на одну руку, возьмите необходимое количество п/ф и разложите их на гриле, соблюдая правила раскладки. Опустите верхнюю створку гриля или нажмите на кнопку/кнопки закрытия гриля (в зависимости от модели гриля) рукой, на которую не надета перчатка. Работник должен за 15 секунд после получения заказа на мясные п/ф надеть перчатку, разложить п/ф на гриле и закрыть верхнюю створку.

12. **Заправьте булочки (Работник на заправке в нитриловых перчатках)**
Разделите верхушки и проверьте заказы на спецгриль. Затем заправьте булочки.

13. **Протрите инвентарь для снятия мясных п/ф (Работник на гриле)**
Протрите инструменты для мясных п/ф специальным полотенцем. Верните инструменты в лоток для инвентаря.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

Работник на гриле должен сначала заложить следующую партию мясных п/ф в чистую створку гриля, а затем почистить гриль после предыдущей партии.

14. **Почистите скребком гриль и линейкой тефлон (Работник на гриле/Координатор)**
Движением от себя почистите скребком нижнюю створку. Почистите тефлон резиновой линейкой, а жир удалите в боковой карман гриля. Протрите скребок и резиновую линейку полотенцем для гриля. Протирайте тефлон полотенцем для гриля по крайней мере 4 раза в час (т.е. каждые 15 минут)

Повторите процесс, начиная с 5 шага производственных режимов.

Наше качество

Полноценное питание

На здоровье и долголетие человека оказывает огромное влияние то, как он питается. Питание должно быть:
- разнообразным
- надо быть умеренным в еде
- энергетическая ценность питания должна соответствовать тому, сколько человек тратит энергии в день.

Производство: основное меню.

Разнообразие питания

Чтобы питание было здоровым, оно должно быть разнообразным. "Макдоналдс" обеспечивает разнообразие и возможность широкого выбора продуктов. Мы предлагаем:
- сандвичи, в состав которых входят мясо или рыба, сыр, салат, огурцы, помидоры, лук и др.
- салаты из свежих овощей
- молоко и молочные коктейли
- минеральную воду и соки
- картофель

Каждый может легко разобраться и выбрать, что из продукции "Макдоналдс" включить в свой рацион. При этом необходимо учитывать энергетическую ценность продукта. Подобно автомобилю, которому нужен бензин для работы, нашему организму нужна энергия, получаемая из пищи. Причем для разного возраста существует своя рекомендуемая норма в пищевых веществах и энергии.

Качественная продукция

Вкус блюд зависит от качества ингредиентов, поэтому нашим поставщиками являются только лидеры российского рынка, которые соблюдают высокие стандарты «Макдоналдас». При производстве продукции "Макдоналдс" используются новейшие технологии, обеспечивается безопасность и качество по всей цепи - от поля или фермы до потребителя.
Сегодня свыше 85% всей продукции "Макдоналдс" закупает у более чем 160 российских поставщиков, которые строго соблюдают стандарты РФ и стандарты "Макдоналдс". Среди наших российских поставщиков агрофирма "Белая Дача", Пензенский мясоптицекомбинат, «Каргилл»; мясокомбинаты - Калачаевский, Ульяновский и Белгородский, «МАРР Руссия», Мироторг а также Московский комбинат хлебопродуктов, Московская пекарня «Ист.Болт».

Интересные факты:

Мясные полуфабрикаты формуются без каких-либо связующих элементов, а только из 100%-й говядины

В нашем меню есть блюда из куриного мяса. Например, «Чикен Макнаггетс» делают из белого мяса, котлеты для «Макчикена» — из смеси белого и темного мяса, а котлеты для «Чикенбургера» — только из темного мяса.

«Макдоналдс» — первая компания в России, которая стала использовать в больших объемах салат айсберг для своих салатов и сандвичей.

Мука, поставляемая в пекарню, проходит более ста всевозможных контрольных проверок.

Для приготовления нашей легендарной картошки фри мы используем только два сорта из 5000 возможных: «инноватор» и «сантана».

В меню ПБО «Макдоналдс» входит множество вкуснейших молочных продуктов: молочные коктейли, мороженое, «Макфлурри» ®, молоко и сливки в нашем кофе. Вся продукция вырабатывается из свежего цельного молока.

Эксклюзивным поставщиком кофе для «Макдоналдс» в России является всемирно известная компания «Паулиг», у которой в России есть собственный завод для обжарки зерен. Компания поставляет в ПБО исключительно экологически рациональный кофе, что подтверждает международный сертификат UTZ CERTIFIED, полученный ею в 2007 году.

Рыбу с 2011 года «Макдоналдс» закупает только сертифицированную на соответствие стандартам экологически рационального рыболовства MSC (Marine Stewardship Council — Морского попечительского совета).

Производство: основное меню.

Энергетическая ценность

Энергетическая ценность пищевых продуктов выражается в килокалориях (ккал) - это мера количества энергии, которую вы получаете от потребления пищи. В килокалориях также оценивается та энергия, которую вы расходуете при физических нагрузках. Ваш организм получает калории из УГЛЕВОДОВ, ЖИРА и БЕЛКА

Белок

Дает основной строительный материал для вашего организма, имеет важное значение для роста, развития, защиты организма от инфекций, "ремонта" и восстановления мышц, внутренних органов, кожи и костей

Жир

В значительной степени определяет вкус пищи. Входит в состав каждой клетки вашего организма, дает необходимые жирные кислоты и помогает организму усваивать витамины А, Д, и Е. Жирная пища отличается очень высокой калорийностью. С избыточным потреблением жира связывают развитие многих заболеваний, поэтому жир в рационе рекомендуется ограничить

Углеводы

Дают мозгу, мышцам и органам топливо для их постоянной работы и повседневной активности. Углеводы бывают простые и сложные. Простые углеводы (сахара) содержатся в овощах и фруктах, их добавляют при производстве кондитерских изделий и напитков. Сложные углеводы (крахмал) присутствуют в картофеле и овощах, хлебе, крупах и макаронных изделиях. Сладкое часто ассоциируется с вкусным, но простыми углеводами, особенно добавленными в продукт не следует злоупотреблять.

Соль

Состоит из натрия и хлора. Небольшое количество соли необходимо для поддержания водного баланса организма, однако, избыток соли не рекомендован.

Оборудование для мойки и нарезки овощей

1. Емкость для замачивания овощей с крышкой или одна из секций на овощной мойке, для замачивания овощей в 10% солевом растворе.

2. Синие пластиковые лотки с крышками.
   Используйте лотки для хранения чистых огурцов и помидоров.

3. Нож для овощей.
   Используйте металлический нож с пластиковой ручкой для удаления крайних кусочков огурцов.

4. Доска для нарезки овощей.
   Используйте пластиковую доску зеленого цвета при удалении крайних кусочков огурцов.

5. Ложка для приготовления солевого раствора. Ложка вмещает 25 гр. продукта (без верха).

6. Дуршлаг для мойки помидоров Черри.
   Для мойки и дезинфекции помидоров Черри используйте двойной зеленый дуршлаг со вставкой.

Мойка овощей и обработка солевым раствором:

Внимание! Соблюдайте правила поточности!

- В ПБО без овощной мойки, мойка и обработка овощей осуществляется до открытия ПБО.
- На предприятиях с овощной мойкой:
  - немытые овощи необходимо заносить на овощную мойку только через дверь коридора.
  - передавать мытые овощи на кухню необходимо через специальное окно или вторую дверь на овощной мойке.
- Используйте отдельный фартук для работы на мойке для овощей.
- Приготовленный солевой раствор используется для обработки всей необходимой партии овощей. Допускается одновременно дезинфицировать огурцы и помидоры.
- При необходимости подготовить дополнительное количество овощей, готовьте новый солевой раствор.

Помидоры и Огурцы

- Отберите нужное количество овощей.
- Помойте овощи партиями (чтобы не повредить) проточной водой в специальной мойке для овощей. Мойка должна быть свободна от других продуктов. Вымытые овощи сложите в чистый пустой синий лоток.
- **После мойки проведите обработку овощей солевым раствором:**

Для ПБО с односекционной овощной мойкой:

1. Приготовьте солевой раствор в пластиковом ведре для овощей
   - Налейте 7 литров чистой питьевой воды из сетевого водопроводного крана (полностью нижняя часть ведра). Температура воды 35 – 40 С.
   - Всыпьте 0,7 кг. соли (2/3 килограммового пакета соли) и перемешайте с помощью ложки. Не допускается перемешивание раствора другим способом (например, рукой).
2. Вымытые овощи аккуратно погрузите в раствор на 10 мин. Овощи полностью должны быть покрыты солевым раствором. Контролируйте время обработки.
3. Во время обработки текущей партии солевым раствором, вымойте следующую партию овощей.
4. После обработки в солевом растворе ополосните овощи под струей чистой проточной воды из сетевого водопроводного крана.
5. Разместите вымытые овощи для сушки в булочных лотках, в один слой. Овощи не должны соприкасаться между собой.

Для ПБО с двух или трех секционной мойкой для овощей:

1-я ванна чистая и пустая – используется для мойки и ополаскивания.

2-я ванна с солевым раствором – используется для обработки солевым раствором.

1. Приготовьте солевой раствор
   - Наполните на половину водой секцию мойки. Температура воды 35 – 40 С.
   - Добавьте соль, в зависимости от объема ванны, из расчета 100 гр. соли на 1 литр воды и размешайте раствор с помощью ложки. Не допускается перемешивание раствора другим способом (например, рукой).
2. Вымытые овощи, аккуратно погрузите в раствор на 10 мин. Овощи полностью должны быть покрыты солевым раствором. Контролируйте время обработки.
   Во время обработки текущей партии солевым раствором, вымойте следующую партию овощей в другой ванне.
3. После обработки в солевом растворе ополосните овощи под струей чистой проточной воды из сетевого водопроводного крана.
4. Разместите вымытые овощи для сушки в булочных лотках, в один слой. Овощи не должны соприкасаться между собой.

Для ПБО с односекционной мойкой, в которых использование всех видов овощей в течение дня не более 3cs.

1. Вымойте овощную мойку после мойки овощей.
2. Приготовьте солевой раствор.
   - Наполните овощную мойку на половину (12 литров воды температурой 35 – 40 С). Добавьте 1,2 кг соли (1 кг. пакет и 8 ложек соли) и размешайте раствор с помощью ложки. Не допускается перемешивание раствора другим способом (например, рукой).
3. Положите все вымытые овощи в раствор и оставьте в нем на 10 мин.
4. По окончании времени выдержки слейте раствор и ополосните всю парию овощей от соли под струей чистой проточной воды из сетевого водопроводного крана.
5. Разместите вымытые овощи для сушки в булочных лотках, в один слой. Овощи не должны соприкасаться между собой.

Внимание!

Помидоры и огурцы должны сушиться отдельно друг от друга в разных лотках. Булочные лотки должны быть вымыты и продезинфицированы перед использованием.

- Сушить овощи необходимо соблюдая правила санитарии: пластиковые лотки с овощами, установить на пустой лоток или поддон, минимум 15 см. от пола. Сушить в течение 20-30 мин.
- После высыхания, переложите овощи в специальные чистые пластиковые ящики (синего цвета). Каждый слой овощей перекладывается тостерной бумагой. Максимально допускается – не более 3-х слоев овощей в одном ящике.

Внимание!

Помидоры и огурцы должны храниться в разных ящиках накрытых крышками.
На каждом ящике установите таймер с указанием вторичного срока хранения овощей и перенесите их на хранение в холодильник ПБО или сухой сток.

Помидоры Черри

Для мойки и обработки помидоров Черри используйте двойной дуршлаг зеленого цвета.

- Возьмите зеленую емкость от дуршлага и приготовьте солевой раствор:

1. Налейте половину емкости (1,3 л) чистой воды. Температура воды 35-40 С.
2. Всыпьте в воду 3 полные ложки соли, перемешайте с помощью ложки.

- Положите помидоры из упаковки в дуршлаг белого цвета. Отделяйте помидоры от веточек, если они имеются.
- Поместите дуршлаг с помидорами под струю холодной проточной воды на несколько минут.
- Несколько раз сильно встряхните дуршлаг под проточной водой, придерживая помидоры сверху рукой, чтобы они не выпали. После окончания мойки дайте воде стечь.
- **Обработайте вымытые помидоры солевым раствором:**
  - Дуршлаг с помидорами поместите в зеленую емкость с раствором на 10 мин. Помидоры должны быть полностью покрыты солевым раствором. Выньте дуршлаг из раствора и ополосните помидоры под струей чистой проточной воды.
  - Переложите вымытые помидоры Черри в белую квадратную емкость 1/6, предварительно положив в нее пластиковую вставку.
  - На емкость установите таймер с указанием вторичного срока хранения и переместите в зону использования.

Нарезка овощей

Проводить нарезку всех овощей можно только на специально выделенном для этого столе, расположенном на кухне.

- Нарезайте овощи только с помощью горизонтального слайсера, использовать нож – запрещено.
- На все емкости с нарезанными овощами устанавливается вторичный срок хранения с помощью этикет-пистолета.
- Выдержите целые помидоры при комнатной температуре минимум 1 час прежде, чем нарезать их.
- Перед нарезкой ополосните овощи в проточной воде и высушите их. Помидоры и огурцы должны сушиться отдельно друг от друга.

Огурцы

- На доске для овощей с помощью ножа удалите у огурцов крайние кусочки до семечек и разрежьте огурцы поперек на несколько частей (по высоте слайсера).
- Поместите часть огурца вертикально в горизонтальный слайсер и нарежьте огурец на кусочки.
- Кусочки нарезанного огурца поместите в чистую, продезинфицированную и сухую емкость предварительно вложив в нее пластиковую вставку.

Помидоры

- Поместите помидор в горизонтальный слайсер, плодоножкой вниз и нарежьте помидор на кусочки.
- Отсортируйте нарезанные кусочки, удалив в отходы нестандартные.
- Удаляйте в отходы нижние и верхние кусочки помидора, а так же кусочки без сердцевины, с проросшей плодоножкой и поврежденной мякотью.
- Положите кусочки нарезанного помидора в чистую, продезинфицированную емкость, предварительно вложив в нее пластиковую вставку.

Ингредиенты

1. Срок хранения вымытых овощей:

   - Хранение в холодильнике (+1+4 °C) - 24 часа с момента окончания мойки.
   - Хранение в сухом стоке или на кухне (+10+27 °C) - 2 часа с момента окончания мойки.
   - Укажите дату и время начала срока хранения, и дату, и время окончания срока хранения.

2. Для хранения в холодильнике, расположите стопку не более 5 лотков с овощами в высоту.

3. Ящики и булочные лотки для сушки и хранения овощей необходимо ежедневно мыть и дезинфицировать, используя метод трех ванн.

4. Ящики полностью погрузите в раствор, булочные лотки помойте с помощью щеток. Ополосните раствором DR, затем холодной водой. Сушите в вертикальном состоянии.

5. При использовании мытых овощей, соблюдайте принцип "первым пришел - первым ушел". Овощи, оставшиеся с вчерашнего дня, должны храниться в отдельной стопке (при аккуратном расчете - это не более чем один ящик).

6. Все немытые помидоры храните в сухом стоке и не раскладывайте на булочные лотки. В зимнее время (с 01 октября до 15 июня) помидоры храните в холодильнике при температуре +1+4°C. Допускается хранение немытых помидоров в сухом стоке на нижних стеллажах или на полу, предварительно подставив пустой ящик.

7. Все немытые огурцы в полиэтиленовых пакетах храните в холодильнике при температуре +1+4°C.

8. Если мытый огурец использован не полностью, то оставшуюся часть упаковывают в пищевую пленку, устанавливают таймер дату и время начала срока хранения, и дату, и время окончания срока хранения, и используют в течение 12 часов.

9. Не мытые помидоры Черри храните в холодильнике при температуре +1+4°C.

10. Мытые помидоры Черри храните при температуре +1+4°C в белой емкости с использованием пластиковой вставки в течение 24 часов с момента окончания мойки.

- Для приготовления салатов и сандвичей допустимы к использованию «томаты красного» и «розово-красного» цвета.

Степень зрелости по цвету

ТОМАТЫ

Молочная

От 10% до 30% поверхности помидора

имеет цвет отличный от зеленого (желтый, розовый, красный или комбинацию данных цветов).

Бурая

От 30% до 60% поверхности помидора имеет розовый или красный цвет.

розовая

От 60% до 90 % поверхности помидора, имеет розово-красный или красный цвет.

Красная

Более 90% поверхности помидора имеет красный цвет.

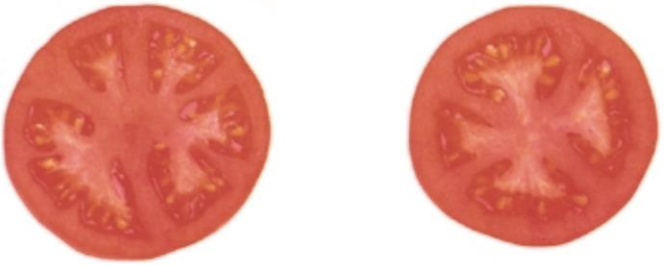
- Для приготовления сандвичей используйте дольки помидора, соответствующие стандартам.

Основное меню

Нарезка томатов

Используем для заправки

Качественные дольки помидоров



Не используем

Переохлажденные томаты

Нижние части

Верхние части

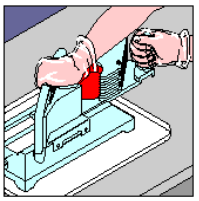
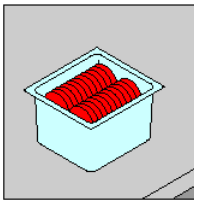
Без сердцевины

Поврежденная мякоть

Нарезка помидоров

Используйте только свежие помидоры, на 60-90% розово-красного или красного цвета. До нарезки помидоры должны быть вымыты и храниться в специальных лотках, закрытых крышками. Вторичный срок хранения (24 часа) после мытья необходимо отмечать на лотке с помощью этикет-пистолета.

До нарезки помидоров убедитесь, что томаторезка и стол для приготовления салатов чистые и продезинфицированные. До начала работы проверьте, смазаны ли направляющие томаторезки специальной смазкой и хорошо ли закреплены лезвия. Подробную информацию по закреплению лезвий и смазке направляющих вы найдете в «Руководстве по использованию томаторезки».

Действие	Описание
Подготовьте необходимое для нарезки количество помидоров.	Возьмите из специального лотка предварительно помытые помидоры. Выдержите целые помидоры при комнатной температуре минимум 1 час прежде, чем нарезать их.
Сполосните помидоры в раковине для овощей.	Поместите в мойку для овощей чистый, продезинфицированный дуршлаг. Положите помидоры в дуршлаг и сполосните со всех сторон холодной водой. Дайте воде полностью стечь.
Поставьте томаторезку на стол для салатов.	Стол для салатов должен быть чистым и продезинфицированным. Не нарезайте помидоры на задней мойке.
Вымойте руки и наденьте одноразовые перчатки.	Вымойте руки и наденьте одноразовые перчатки, чтобы избежать контакта рук с помидорами и потенциального заражения. Перчатки эффективны лишь в том случае, если используются как одноразовые. Например, если вам нужно нарезать томаты после того, как вы отсортировали салат, вымойте руки и наденьте новые перчатки, чтобы избежать перекрестного заражения.
Поместите помидор в томаторезку плодоножкой вниз и продвиньте ручку томаторезки вперёд.	Быстрым, твердым движением продвиньте ручку вперед до упора. Нарежьте помидоры.  Берегите пальцы рук, держите их подальше от лезвий томаторезки - лезвия очень острые!
Достаньте дольки помидоров.	Отсортируйте дольки помидоров. Выбросите все краевые кусочки с проросшей плодоножкой, а те, которые соответствуют стандартам, положите в чистую, продезинфицированную ёмкость для нарезанных помидоров. 
Верните ручку томаторезки в исходное положение и при необходимости повторите процедуру с другими томатами.	
Снимите перчатки и выбросите их.	
Укажите вторичный срок хранения и поместите ёмкость с нарезанными помидорами на заправочный стол.	Наполненную ёмкость с помидорами поставьте на заправочный стол и укажите вторичный срок хранения с помощью этикет-пистолета. Максимальное время хранения на заправочном столе для нарезанных помидоров - 1 час.
Вымойте томаторезку с помощью специальной щётки с длинным ворсом и продезинфицируйте. Стол для салатов протрите полотенцем, смоченным в дезинфицирующем растворе.	

Подготовка восстановленного лука

Упаковки с сухим луком хранятся при комнатной температуре. Перед использованием лук необходимо восстановить. Восстановленный лук можно хранить в большом холодильнике или в холодильнике на кухне не более 24 часов.

Готовьте восстановленный лук в таком количестве, которое может быть использовано в течение 24 часов. Один комплект ёмкостей с восстановленным луком можно хранить в холодильнике, в то время как второй комплект с ранее восстановленным луком будет использоваться на заправочном столе.

Действие	Описание
Вымойте руки	
Высыпьте сухой лук в ёмкость	Высыпьте сухой лук в чистую продезинфицированную ёмкость.
Добавьте в ёмкость холодную фильтрованную воду	Используйте только холодную фильтрованную воду. Под действием тёплой или горячей воды восстановленный лук может стать розовым. Соотношение сухого лука и воды: 1 упаковка лука (340,5гр) на 3,75л отфильтрованной воды 1 упаковка лука (200 гр) на 2,2 л отфильтрованной воды
Укажите на емкости дату и время окончания срока хранения	
Закройте ёмкость и поместите её в большой холодильник	Замачивайте сухой лук не менее часа, чтобы восстановить его. Если замачивать лук меньше часа, он может остаться слишком жестким.
Достаньте лук из большого холодильника и пересыпьте в дуршлаг или перфорированную ёмкость	Над раковиной пересыпьте лук в дуршлаг или перфорированную ёмкость. Соберите остатки восстановленного лука в ёмкость с помощью чистой продезинфицированной белой пластиковой лопатки.
Встряхните дуршлаг / перфорированную ёмкость, чтобы слить воду	Осторожно встряхните лук. Высыпьте его в ёмкость для хранения на заправочном столе. Если у вас в ПБО используется перфорированная ёмкость, аккуратно встряхните её, чтобы стекла вода, и поставьте во вторую, не перфорированную ёмкость.
Поместите восстановленный лук на заправочный стол или закройте ёмкость крышкой и верните в большой холодильник	Используйте этикет-пистолет для указания 2-х часового срока хранения лука на заправочном столе. Максимальное время хранения для восстановленного лука в большом холодильнике – 24 часа.

Никогда не используйте воду из-под крана.

Действующие процедуры упаковки сандвичей и любых других наименований меню

Упаковка производится только в одобренную для каждого наименования стандартную упаковку, которая содержит полное описание этого продукта для гостя. Переупаковка даже по специальным просьбам гостей в упаковку от других наименований, а также во вспомогательные бумажные материалы ЗАПРЕЩЕНА.

При специальных просьбах гостей вы можете предложить дополнительное количество салфеток, а при возникновении вопросов использовать рекомендуемый ответ, подготовленный Отделом маркетинга:

«Мы предоставляем продукт высокого качества в фирменной упаковке, разработанной именно для этого блюда меню и содержащей информацию как об ингредиентах, так и пищевой и энергетической ценности данного продукта. С другой стороны для нас важно, чтобы вы получили максимальное удовольствие от продукта, и готовы предложить вам дополнительные салфетки в случае если Вам будет удобно использовать их во время приема пищи».

Время, температура и настройки оборудования для продуктов основного меню

Продукт	Приготовление	Хранение
Картофель фри	Температура 168 ° C Время 3 минуты Для приготовления необходимо использовать полноразмерные ванночки.	Готовый картофель фри хранится в подогреваемом картофельном бине с перегородкой не более 5 минут. Не смешивайте в бине картофель фри и картофель по-деревенски! Фасовка по корзинкам: Маленькая – 350 г Средняя – 450 г Большая – 700 г
Картофель по-деревенски	Температура 168 ° C Время 3 минуты	Готовый картофель по-деревенски хранится в подогреваемом картофельном бине с перегородкой не более 10 минут. Не смешивайте в бине картофель фри и картофель по-деревенски!
Мясные п/ф 10:1, 7:1, 3:1	Температура верхней створки 218 ° C Температура нижней створки 177 ° C	Сандвичи с мясными п/ф хранятся в подогреваемом бине, при температуре 63°C - 66°C не более 10 минут.
Фритюрная продукция линии BOP (основное меню). Хранится в UHC при температуре 93°C не более 20 мин.		
Чикен МакНаггетс	Температура 182 ° C Время 3 мин.15 сек.	Янтарные лотки с решёткой, размера 1/2. Максимально в одном лотке должно быть не более 50 штук (1 слива). Для доставания Чикен Макнаггетс из лотка UHC используйте желтый пластиковый совок.*
Филе-о-Фиш	Температура 182 ° C Время 3 мин.15 сек.	Синие лотки с решёткой, размера 1/3. Максимально в одном лотке должно быть не более 8 штук. Для доставания Филе-о-Фиш из лотка UHC используйте синие пластиковые щипцы.
Макчикен, Чикенбургер,	Температура 182 ° C Время 3 мин.15 сек.	Макчикен - янтарные лотки с решёткой, размера 1/3. Чикенбургер - белые лотки размера 1/3. Максимально в одном лотке должно быть не более: Макчикен - 6 штук, Чикенбургер – 7 штук. Для доставания Макчикен, Чикенбургер, из лотка UHC используйте желтые пластиковые щипцы.

Производство: основное меню.

Фритюрная продукция (основное меню). Хранится в UHC при температуре 93°C не более 20 мин.		
Крылья	Температура 168 ° C Время 4 мин.30 сек.	Желтые лотки с решёткой, размера 1/3. Максимально в одном лотке должно быть не более 25 штук (1 сливс). Для доставания Крыльев из лотка UHC используйте желтые пластиковые щипцы.
Большие Креветки	Температура 182 ° C Время 3 мин.15 сек.	Янтарные лотки с решёткой, размера 1/3 и синей клипсой. Максимально в одном лотке должно быть не более 35 штук (2/3 пакета). Для доставания Больших Креветок из лотка UHC используйте синие пластиковые щипцы.

Картофель - фри / картофель по-деревенски. Фасовка готовых порций.

☐ **1. Посолите картофель**

Посолите картофель сразу после того, как поместили его на поддон. Держите соль в стороне от фритюрницы. Если соль попадет во фритюр, пострадает его качество и сократится срок годности.
Держите солонку заполненной примерно на ½ - ¾. Убедитесь в том, что отверстия в солонке чистые. Переверните солонку над картофелем. Не трясите ее и не двигайте, потому что всякий раз, когда вы правильно ее переворачиваете, она выдает правильное количество соли (2,5 грамма за один переворот). Встряхивая солонку, вы не даете соли равномерно высыпаться.

☐ **2. Перемешайте**

Равномерно перемешайте картофель, используя совок для картофеля. Зачерпните полный совок картофеля и сделайте движение рукой, давая картофелю упасть, словно водопаду. Повторите так 2 или 3 раза с каждой партией картофеля.

☐ **3 Переместите корзинку**

Пока вы солили картофель, фритюр стекал с пустой корзинки, которую вы повесили над ванночкой. Снимите корзинку и поместите ее на стеллаж (заполняя пустые ячейки снизу вверх и слева направо) или в фасовочную машину (в левую часть верхнего ряда)

Упаковка картофеля-фри / картофеля по-деревенски

В часы низкого товарооборота упаковывайте картофель по мере необходимости.

В часы высокого или среднего товарооборота держите на фасовочном бине достаточное количество порций готового картофеля.

☐ **1 Возьмите совок и коробочку / пакетики для картофеля-фри / картофеля по-деревенски**

Возьмите совок для картофеля-фри или совок для картофеля по-деревенски (с красным колпачком на ручке) в одну руку и стопку пакетиков примерно 1-2 см толщиной для картофеля или одну коробочку в другую. Если вы собираетесь заполнить коробочку, сначала откройте ее, нажав на нижнюю часть коробочки и аккуратно держа ее с боков.

☐ **2 Вставьте совок в коробочку / пакетик**

Держа совок открытой частью к себе, вставьте его узкий край в коробочку или в верхний пакетик в стопке.

☐ **3 Держите совок и фасуйте картофель**

Чтобы заполнить пакетик, держите ручку совка зажатой между большим и указательным пальцами. Остальными пальцами поддерживайте заднюю часть пакетика, чтобы он не смещался, пока в нем находится совок.
Чтобы заполнить коробочку, держите совок в одной руке, коробочку в другой. Не сжимайте коробочку.

☐ **4. Заполните совок**

Поместите широкую часть совка плоско на поддон, скользящим движением от себя зачерпните картофель. Потренировавшись, у вас получится захватывать достаточно картофеля, чтобы заполнить коробочку или пакетик.

☐ **5. Наклоните совок**

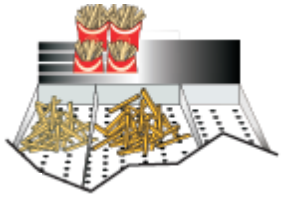
Заполнив широкую часть совка, слегка потрясите совок из стороны в сторону, пока все ломтики не встанут вертикально в коробочку или пакетик.

☐ **6 Поднимите совок**

Поднимите совок по направлению к себе, дайте картофелю соскользнуть в пакетик или коробочку. Не сжимайте коробочку, чтобы не повредить ее форму. Нажимая слишком сильно на переднюю и заднюю части, вы препятствуете нормальному заполнению пакетика/коробочки. Сжимая боковые части, вы рискуете переполнить пакетик/коробочку. Не трясите совок и не вставляйте его глубоко в пакетик/коробочку с силой, т.к. в результате покупатель рискует получить неаккуратную, переполненную порцию.

☐ **7 Поместите пакетик / коробочку в держатель**

Все еще держа совок и готовую порцию картофеля вместе, аккуратно поместите пакетик или коробочку с картофелем в бин, затем выньте совок скользящим движением вверх и наружу.

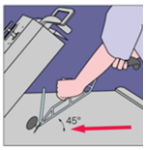


☐ **8 Соблюдайте срок хранения**

Обеспечивайте 5-минутный срок хранения готового картофеля-фри и 10-минутный срок для картофеля по-деревенски. Немедленно удаляйте в отходы продукт с истекшим сроком хранения.

Оборудование. Гриль.

Чистка гриля скребком

Действие	Описание
Почистите гриль	Скребок для чистки гриля применяется только для нижней створки (нижней поверхности гриля). Держите скребок двумя руками, чтобы лезвие скребка находилось под углом 45° к нижней поверхности гриля. Чистите в направлении от передней части к задней, но не поперек задней поверхности гриля.  Внимание! • Не чистите гриль скребком поперек задней части нижней поверхности. Это может привести к ожогу рук о верхнюю створку или разрыву тефлонового листа. Не используйте скребок для чистки верхней створки. Движения скребком по верхней створке могут повредить тефлоновый лист или поверхность створки.
Почистите тефлоновый лист	С помощью мягкого скребка с резиновой насадкой для гриля почистите поверхность тефлонового листа движением сверху вниз.
Очистите с помощью мягкого скребка с резиновой насадкой заднюю часть нижней створки	Почистите гриль мягким скребком с резиновой насадкой поперек задней части нижней поверхности, убирая остатки пищи в поддон для жира.
Протрите тефлоновый лист и края верхней створки	Протирайте тефлоновый лист и края верхней створки тряпочкой для гриля не реже четырех раз в час, чтобы предотвратить образование нагара.
Положите инвентарь на место	Протрите инвентарь для гриля тряпочкой для гриля. Положите весь инвентарь для гриля в специальный лоток.

Заточка скребков для гриля

Действие	Описание
Установите точильный станок	Поставьте точильный станок на устойчивую поверхность или стол вне участка гриля или участка доготовки пищи. Безопасность пищи: Никогда не затачивайте скребки на участке гриля. Металлические стружки могут попасть в готовый продукт.
Вымойте лезвие скребка гриля	Достаньте лезвие из скребка для гриля. Вымойте лезвие на задней мойке свежим раствором моющего средства Макдоналдс и тщательно просушите его.
Вставьте лезвие скребка для гриля в точильный станок для инвентаря гриля и затяните ручку	Вставьте лезвие в специальный держатель острием вверх. Если в лезвии есть отверстия, совместите их со штырьками точильного станка скошенной стороной вверх. Если в лезвии нет отверстий, выровняйте его так, чтобы оно располагалось по центру каретки и касалось бруска. Чтобы заточить скребок с помощью точильного станка для инвентаря гриля Primedge, вставьте лезвие в специальный держатель, чтобы оно касалось бруска. Поворачивайте ручку по часовой стрелке, держа каретку в верхнем положении. Затяните ручку, закрепив лезвие вплотную к бруску.
Заточите скребок гриля	Работайте двумя руками, легко нажимая на ручку каретки и двигая каретку вперед и назад. Затачивайте лезвие, пока его край не заострится.
Удалите все заусенцы и скруглите углы	Достаньте заточенный скребок из точильного станка. Крепко держа скребок для гриля, слегка потрите лезвие о надфиль, чтобы удалить все заусенцы и скруглить углы.
Заточите другие скребки для гриля	Повторите этот процесс для других скребков.
Чистите по ходу работы	Очистите надфиль с помощью специальной щетки для чистки надфиля, расположенной под кареткой. Не водите щеткой в направлении, обратном расположению абразивного зерна. Чистите в направлении канавок надфиля. Протрите точильный станок начисто сухой тряпочкой.

Оборудование. Гриль. Установки гриля.

Продукция может приготовиться неправильно, если будут неверно выбраны режимы работы оборудования. Перед тем, как закладывать мясные п/ф в гриль, убедитесь, что на гриле сделаны правильные установки для того типа полуфабрикатов, которые необходимо приготовить. На дисплее должны отображаться надписи:

10:1 CLAM или REG для мясных п/ф 10:1

4:1 CLAM для мясных п/ф 4:1

3:1 CLAM или BTASTY для мясных п/ф 3:1

Температура приготовления

Верхняя створка

Нижняя створка

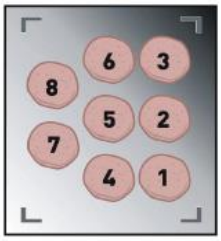
Гриль должен быть оборудован специальным таймером, необходимым для соблюдения производственных режимов

Очень важно, чтобы на гриле был правильно установлен зазор, иначе мясные п/ф не будут правильно приготовлены.

Полная партия состоит из:

Двустворчатый гриль:

10:1 – 8 п/ф



4:1 – 6 п/ф

3:1 – 4 п/ф

Трёхстворчатый гриль:

10:1 – 8 п/ф

4:1 – 6 п/ф

3:1 – 4 п/ф

Диспенсеры приправы для гриля

	Вес одной порции
Диспенсер с дном зеленого цвета для посола мясных п/ф 10:1	0.3 гр.
Диспенсер с дном серого цвета для посола мясных п/ф 4:1, 3:1 и любых других мясных п/ф весом больше, чем 10:1	0,4 гр.

Оборудование. Тостер.

	Температура	Время приготовления
Высокопроизводительный (вертикальный) тостер	293 ° C	17 секунд
Тостер универсальный	216 ° C	35 секунд

Величина сжатия булочек – 3 мм.

Универсальные тостеры с микропроцессором:

Для приготовления стандартных булочек, ржаных булочек, булочек 3:1 – грани, обозначенные «R/Q». Для приготовления булочек Биг Мак – грани, обозначенные «MAC».

Оборудование / инвентарь. Заправка.

Дозаторы для соуса

	Объём одной порции
Кетчуп	10 мл / 15 мл
Горчица	0,7 мл
Красная ручка/ Оранжевая ручка	10 мл
Белая ручка	15 мл
Черная ручка	20 мл
Синяя ручка	20 мл

Пластиковые дозирующие бутылочки Squeeze Bottle.

Текущие соусы	Количество носиков крышки	На сколько отрезаны носики
Соус Цезать (Цезарь Ролл)	3	полностью
Кетчуп (Биг Брекфаст Ролл)	3	не отрезан

Процедуры наполнения

1. Определите необходимое количество соуса для дневного использования.
2. Подготовьте бутылочки и крышки к ним.
3. Используйте только продезинфицированные сухие бутылочки и крышки.
4. Вскройте сливс с соусом и наполните бутылочку соусом.
5. Закройте бутылочку крышкой с носиком для дозирования.
6. Поставьте таймер с помощью этикет-пистолета: укажите время и дату расфасовки, время и дату окончания хранения.
7. Закрывайте бутылочки крышками без дозирующих носиков, если планируете хранить соус перед использованием.
8. Допускается доливать соус в используемую бутылочку по мере необходимости.
9. Если невозможно пополнить запасы соуса на месте, заранее подготовьте запас бутылочек с соусом.

Продукты. Вторичные сроки хранения. Выдержка продукции*.

Температура охлажденных продуктов +1+4. Температура замороженных продуктов -18-23.

Продукт	Место хранения	Вторичный срок хранения	Время выдержки
Салат, свежий лук	На заправочном столе В холодильнике	1 час 16 часов (вскрытый пакет)	
Восстановленный лук	На заправочном столе в емкости В холодильнике	2 часа 24 часа	
Сыр	На заправочном столе В холодильнике	3 часа для закрытой упаковки (включая время выдержки и использования) 2 часа для открытых упаковок 24 часа во вскрытой упаковке	1 час
Кетчуп, горчица в дозаторе	На заправочном столе	24 часа	
Майонезный соус, в асептических тубах	На заправочном столе В холодильнике	48 часов После закрытия ПБО хранить в холодильнике, на следующий день использовать в первую очередь	1 час
Маринованные огурцы	На заправочном столе в емкости	24 часа	
Томаты целые после мытья Томаты нарезанные	Кулер При комнатной температуре. На заправочном столе	24 часа после мытья 2 часа 30 минут	1 час
Мясные п/ф	В пригрильном морозильнике	• Если температура замороженных п/ф не превышает -18С, срок хранения п/ф в пригрильном морозильнике – в течение всего рабочего дня • Если температура п/ф в диапазоне от -15С до -18С, срок хранения этих п/ф в пригрильном морозильнике – 2 часа. • Если температура п/ф выше -15С, продукт должен быть списан.	
Куриные п/ф, филе, пироги	В навесном морозильнике	2 часа	
Картофель фри и по-деревенски	В морозильнике фасовочной машины	В течение всего рабочего дня. После закрытия ПБО остаток картофеля из морозильника фасовочной машины списывается.	
Бекон	На заправочном столе	4 часа включая 20 мин на разморозку.	

* Данная таблица может обновляться.

Производство: основное меню. Продукты, приготовленные на гриле

Продукты. Ингредиентный состав сандвичей основного меню.

Гамбургер

Карамелизованная стандартная булочка–верхушка
Горчица 1*0,7 мл
Кетчуп 1*10 мл
Лук восстановленный 1*3,5 г
Маринованный огурец 1 в центре
Мясной п/ф 10:1*1
Карамелизованная стандартная булочка–пенек

Чизбургер

Карамелизованная стандартная булочка–верхушка
Горчица 1* 0,7 мл
Кетчуп 1* 10 мл
Лук восстановленный 1* 3,5 г
Маринованный огурец 1 в центре
Сыр Чеддер *1
Мясной п/ф 10:1 *1
Карамелизованная стандартная булочка–пенек

Двойной Чизбургер

Карамелизованная стандартная булочка–верхушка
Горчица: 1* 0,7 мл
Кетчуп: 1* 10 мл
Лук восстановленный: 1* 3,5 г
Маринованный огурец: 2, не соприкасаясь друг с другом
Сыр Чеддер *1
Мясной п/ф 10:1 *1
Сыр Чеддер *1 (раскладывать “звездочкой”)
Мясной п/ф 10:1 *1
Карамелизованная стандартная булочка–пенек

Биг Мак

Карамелизованная булочка Биг Мак®–верхушка
Карамелизованная булочка Биг Мак®–пенек и серединка
Соус Биг Мак®: 2* 10 мл = 20 мл
Лук восстановленный: 2* 3,5 г = 7г
Салат“Айсберг”мелкой нарезки: 2* 14 г = 28г
Маринованные огурцы на серединку: *2,
не соприкасаясь друг с другом
Сыр Чеддер на пенек: *1
Мясной п/ф 10:1 *2 - на пенек и серединку
Собирается из заправленных пенька и серединки

Роял Чизбургер/ Двойной Роял Чизбургер

Карамелизованная булочка Квотер Паундер –верхушка
Горчица: 1* 0,7 мл
Кетчуп: 1* 15 мл
Свежий лук: 1* 7 г
Маринованные огурцы: *2, не соприкасаясь друг с другом
Сыр Чеддер *1
Мясной п/ф 4:1 *1
Сыр Чеддер *1
Мясной п/ф 4:1 *1 **(только для Двойного Роял Чизбургера)**
Карамелизованная булочка Квотер Паундер – пенек

Производство: основное меню. Продукты, приготовленные на гриле

Роял Де Люкс

Карамелизованная булочка Квотер Паундер– верхушка
Горчица 1* 0,7 мл
Кетчуп 1* 15 мл
Соус Макчикен 15 мл
Свежий лук 1* 7 г
Маринованные огурцы*2, не соприкасаясь друг с другом
Салат “Айсберг” 14 г
Кусочек свежего помидора *1
Сыр Чеддер *1
Мясной п/ф 4:1 *1
Сыр Чеддер *1
Карамелизованная булочка Квотер Паундер– пенек

БигТейсти™

Карамелизованная булочка БигТейсти™–верхушка
Соус БигТейсти: 3 * 10 мл
Свежий лук: 1 * 10г
Салат “Айсберг” крупной нарезки: 28г
Кусочки свежего помидора *2
Сыр Эмменталь *1 кусочек
Мясной п/ф 3:1 * 1
Сыр Эмменталь *2 кусочка (внахлест)
Карамелизованная булочка БигТейсти™–пенек

Основные принципы Вертикальной системы управления UHC:

- Все активные ячейки для лотков UHC должны быть постоянно заполнены.
- Сигнал для дальнейшего производства продуктов - опустошение лотка в активной ячейке UHC или в соответствии с уровнем UHC.
- Размер партии продукта для приготовления определяется:
  1) потребностью в продукции для данного уровня т/о;
  2) количеством активных ячеек в UHC, выделенных для хранения лотков с этим продуктом.
- Заполняйте лотки UHC в направлении сверху вниз и по часовой стрелке (в случае, если три лотка не расположены вертикально).

UHC

Продукт	Температура хранения	Время хранения	Максимальное количество в лотке (в ряду / в высоту)	Цвет и размер лотка / Щипцы / Совки/ Клипсы
Филе-о-Фиш	93°C	20 минут	8 штук (8/1)	1/3 синий мелкий с решёткой/синие пластиковые щипцы
Макчикен	93°C	20 минут	6 штук (6/1)	1/3 янтарный мелкий с решёткой / жёлтые пластиковые щипцы
Чикенбургер	93°C	20 минут	7 штук(7/1)	1/3 белый мелкий с решёткой / жёлтые пластиковые щипцы
Наггетс	93°C	20 минут	50 штук	1/2 янтарный мелкий с решёткой / жёлтый совок*
Крылья	93°C	20 минут	1 сливс	1/3 жёлтый мелкий с решёткой / жёлтые пластиковые щипцы
Креветки	93°C	20 минут	Не более 35 штук (2/3 пакета).	1/3 янтарный мелкий с решёткой/ синие пластиковые щипцы/ синие клипсы
Стартеры	93°C	20 минут	См. Руководство	1/3 янтарный мелкий с решёткой / белые пластиковые щипцы / белые клипсы
Если время хранения приготовленных полуфабрикатов в UHC истекло, они должны быть списаны и учтены в бланке Raw Waste .				

***Только для новых ПБО. Существующие ПБО продолжают использовать белые совки. По мере износа белых совков ПБО переходят на жёлтые совки.**

Дозаторы для соуса

Соус	Объем одной порции	Калибрация дозатора
Черная ручка	20 мл	3 нажатия = 60 мл
Синяя ручка	20 мл	3 нажатия = 60 мл
Белая ручка	15 мл	4 нажатия = 60 мл
Красная ручка/ Оранжевая ручка	10 мл	6 нажатий = 60 мл

Быстрый Стимер (Пропариватель)

Температура **176 ° C**

Время **12 секунд**

Салат овощной

Салатная смесь 120гр
Помидоры Черри *3
Ломтики свежего огурца *3
Маслины чёрные *7

Салат Цезарь

Салатная смесь 120гр
Помидоры Черри *4
1 (6 полосок) нарезанный куриный п/ф Макчикен®
Тертый сыр 20гр (полная ложка-половник без горки)

Салатная смесь – из 2 видов сочных салатных листьев: Айсберг и Радиччо.

Сырые продукты и сроки хранения

Продукт	Температура хранения	Вторичный срок хранения	Температура вторичного срока хранения
Салатная смесь	+1 +4°C	16 часов в открытой упаковке	+1 +4°C
Огурцы свежие	+1 +4°C	4-6 дней в открытой упаковке, 12 часов надрезанный в пленке	+1 +4°C
Помидоры Черри	+1 +4°C	24 часа	+1 +4°C
Сыр тертый	+1 +4°C +10 +27°C	24 часа. Хранить в ёмкости для тертого сыра, плотно закрытой крышкой. Не более 3 часов.	+1 +4°C +10 +27°C
Маслины чёрные	+1 +27°C	24 часа в рассоле, в пластиковой ёмкости с крышкой.	+1 +4°C

Производство: основное меню. Обязанности на линии BOP.

Процедуры на линии BOP.

Целью работы участка производства является приготовление горячей и свежей пищи, в количестве, которое удовлетворило бы спрос гостей без образования большого количества отходов, при этом обслуживание гостей должно выполняться исключительно быстро и эффективно.

Участок сборки продукции (линия BOP) — это наиболее быстро работающий участок в ПБО. Команда должна реагировать на заказы в реальном времени и весь процесс с момента появления заказа на мониторе до окончания его сборки должен занимать от 35 до 50 секунд.

Чтобы посетители всегда получали свежую продукцию, соответствующую Золотым Стандартам Качества, линию BOP необходимо укомплектовать работниками. Работники должны быть правильно расставлены и хорошо обучены для того, чтобы в процессе производства продукции правильно выполнять процедуры и демонстрировать лидерские навыки.

При правильной организации производственного процесса взаимодействие работников на линии BOP должно осуществляться следующим образом:

- **Команда участка приготовления и сборки продукции состоит из следующих работников:**

  - Инициатор

  - Сборщик

  - Заправщик

- **Процедуры начала производства продукции**

  Инициатор должен следить за KVS и реагировать на заказ в течение 10 секунд.

- **Распределение обязанностей между работниками:**

Инициатор

Инициатор отвечает за начало процесса сборки и исходную точность заказа. Он следит за информацией на KVS и реагирует на появление новых заказов на экране, выполняя одно или несколько следующих действий:

- Доготовка и размещение булочек на мягкой упаковке или в коробочках
- Пропаривание и размещение булочек на мягкой упаковке или в коробочках
- Размещение надлежащих коробочек для Чикен МакНаггетс

Инициатор готовит не более двух сандвичей за раз. **Критически важно: Инициатор начинает собирать сандвичи, пока Сборщик / Заправщик не заберёт заказ.**

Инициатор не начинает готовить следующую партию булочек, пока Сборщик / Заправщик не заберёт заказ!

Сведения о заказе отображаются на KVS до тех пор, пока инициатор не удалит его, нажав кнопку обслуживания (сброса заказа). После завершения работы над заказом инициатор должен сбросить заказ с KVS.

Сборщик

Сборщик должен собрать все продукты вместе и сделать горячие, свежие и вкусные сандвичи. Сборщик забирает у инициатора мягкую упаковку, коробочку или основу и собирает оставшуюся часть заказа, формируя сандвичи и упаковывая продукты. Сборщик должен знать процедуры сборки каждого сандвича. Помимо этого, сборщик на основной стороне сообщает работнику гриля уровни продукции в UHC.

Заправщик

На линии сборки продукции заправщик включается в процесс между инициатором и сборщиком, помогая в сборке.

Производство: основное меню. Обязанности на линии ВОР.

Продукты. Ингредиентный состав сандвичей линии ВОР.

Филе-о-Фиш

Этот знак подтверждает, что вся рыба, используемая в «Макдоналдс», выловлена без ущерба для окружающей среды

Пропаренная стандартная булочка–верхушка
Соус Тар-Тар 1* 20 мл
Филе-о-Фиш® *1
Сыр Чеддер *1/2
Пропаренная стандартная булочка–пенек

Двойной Филе-о-Фиш

Пропаренная стандартная булочка–верхушка
Соус Тар-Тар 1* 20 мл
Филе-о-Фиш® *1
Сыр Чеддер *1
Филе-о-Фиш® *1
Пропаренная стандартная булочка–пенек

МакЧикен

Карамелизованная булочка 4,5' - пенёк
Полуфабрикат Макчикен
Салат мелкой нарезки - 20 г
Соус МакЧикен - 2* 15 мл
Карамелизованная булочка 4,5' - верхушкабулочка Квотер Паундер –верхушка

Цезарь Ролл

Куриный п/ф Макчикен® * 2 половинки
Кусочек свежего помидора * 1
Тертый сыр * 10 г
Салат мелкой нарезки * 20 г
Соус "Цезарь" 30мл (3 полоски соуса из дозирующей бутылочки)
Подогоретая тортилья * 1

Фиш Ролл

Рыбный п/ф *2 половинки одной порции
Сыр Чеддер *2 половинки
Кусочек свежего помидора *1
Салат мелкой нарезки *20 г
Свежие огурцы *2, не соприкасаясь друг с другом
Соус Песто 3*10 мл
Подогретая тортилья *1

Чикенбургер

Карамелизованная стандартная булочка - пенёк
Полуфабрикат Чикенбургер
Салат "Айсберг" мелкой нарезки - 14г.
Соус Макчикен - 15мл
Карамелизованная стандартаная булочка - верхушка

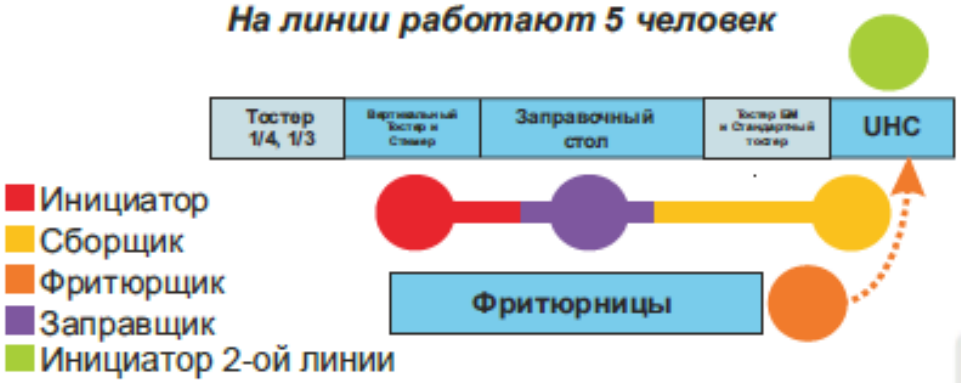
Обязанности на линии BOP

На линии работают 2 человека

На линии работают 3 человека

На линии работают 4 человека

На линии работают 5 человек



Обслуживание. Напитки.

Прохладительные напитки.

Объём газированных напитков.

	Объем напитка	Количество льда
Маленькая порция	250 мл	До нижней метки на стакане
Стандартная порция	400 мл	До нижней метки на стакане
Средняя порция	500 мл	До нижней метки на стакане

Разливной сок.

Условия и сроки хранения

Продукт	Условия хранения
Разливной сок	Вторичный срок хранения (+1+4°С): 15 дней (включая время разморозки 24 часа в кулере)
Соки пакетированные в ассортименте	+10+27°С (гостям сок подается охлажденным)

Объём апельсинового сока.

	Объём напитка
Маленькая порция	300 мл
Стандартная порция	470 мл
Большая порция	600 мл

Обслуживание. Напитки.

Горячие напитки.

Кофе и кофейные напитки готовятся из свежемолотых кофейных зерен Paulig Espresso Originale.
Paulig Espresso Originale – это смесь сладковатых бразильских, отборных центральноамериканских иазиатских сортов кофе. Этот традиционно мягкий эспрессо, обжаренный в североитальянском стиле,дополняет щепотка робусты, придающая ему насыщенность и интенсивность.

Кофе Paulig Espresso сертифицирован по стандарту UTZ.

Данный документ означает, что кофе соответствует строгим экологическим стандартам и производится под постоянным контролем независимых экспертов.
Кофе выращен с заботой об окружающей среде и с заботой о людях, участвующих в его выращивании и дальнейшей обработке.

Объем напитков.

Продукт	Объем напитка, мл	Температура напитка
Кофе	200	+80+90°C
Кофе большой	300	+80+90°C
Эспрессо двойной	70	+80+90°C
Капуччино	200	+60+75°C
Кофе Латте	300	+60+75°C
Капуччино большой	300	+60+75°C

Чай

Двойной эспрессо

Кофе

Капучино

Кофе Латте

Кофе Глясе

Обслуживание. Десерты. Коктейли.

Десерты.

Условия и сроки хранения сырых продуктов

Продукт	Условия хранения	Вторичный срок хранения	Условия вторичного срока хранения
Вишневый пирожок	-18-23°C	2 часа в кухонном фризере	-18-23°C
Маффины (со смородиной / шоколадный)	-18-23°C	48 часов (включая 2 часа на разморозку) в пластиковой упаковке.	+10+27°C

Сроки хранения готовых продуктов

Маффины (со смородиной/ шоколадный)	9 часов без упаковки/12 часов в пластиковом контейнере
Пирожки	90 минут, включая 20 минут на охлаждение

Пирожковый шкаф

Время выхода на рабочий режим	60 минут
Количество в шкафу	45

Фритюрница

Время приготовления	**6 минут**
Температура приготовления	**182 ° C**
Время выхода на рабочий режим	45 минут
Время восстановления менее	100 секунд

Коктейли / Мороженое / МакФлурри®

Вес готового мороженого

Наименование продукта	Вес готовой продукции (без топпинга), г
Мороженое стандартная порция	135
Вафельный рожок	85
МакФлурри®	155

Объем отпускаемого напитка (коктейль)

	Объем отпускаемого напитка
Маленькая порция	300 мл
Стандартная порция	470 мл
Большая порция	600 мл

Условия и сроки хранения

Продукт	Условия хранения	Вторичный срок хранения	Условия вторичного срока хранения	Выдержка при комнатной температуре
Смесь для коктейля	+1+4°C	24 часа в открытом пакете	+1+4°C	
Смесь для мороженого	+1+4°C	24 часа в открытом пакете	+1+4°C	
Сироп клубничный / фруктовый	+1+4°C	Прерывание бак.цикла - 1 раз в неделю	+10+27°C	2 часа
Сироп ванильный / шоколадный	+10+27°C	Прерывание бак.цикла - 1 раз в неделю	+10+27°C	
Топпинг клубничный, карамельный, шоколадный	+10+27°C	Прерывание бак.цикла - 1 раз в неделю	+10+27°C	
Крошка шоколадная	+10+27°C	4 дня	+10+27°C	
Вафельные стаканчики	+10+27°C	FIFO	+10+27°C	

Прерывание бакцикла

Смесь для мороженого / коктейлей

- 1 раз в неделю для машин без ежедневной пастеризации
- 1 раз в 2 недели для машин с ежедневной пастеризацией

Топпинги

- 1 раз в неделю
- насос для топпинга дезинфицируется 1 раз в день
- емкость для топпинга дезинфицируется 1 раз в неделю

Сиропы

- 1 раз в неделю
- сезонные сиропы, см. руководство

Обслуживание. Смусси и Фраппе.

Смусси. Фраппе.

Объём отпускаемого напитка: 300 мл

Условия и сроки хранения

Продукт	Условия хранения	Вторичный срок хранения	Условия вторичного срока хранения
Смесь молочная Мокко / Карамельная (для Фраппе)	+1+4°C	14 дней	+1+4°C
Пюре Клубника-Банан / Манго-Ананас (для Смусси)	+1+4°C	14 дней	+1+4°C
Сливки взбитые в баллоне (для Фраппе)	+1+4°C	Вскрытый баллончик используется на следующий день в первую очередь	+1+4°C
Соус Шоколадный / Карамельный (для Фраппе)	+10+27°C	7 дней	+10+27°C
Сироп-топпинг Карамельный (для Фраппе)	+10+27°C	Открытая бутылка - до окончания срока годности (см. на бутылке)/ В дозирующей бутылочке -7 дней	+10+27°C

Смусси

Смусси Клубника-Банан и Смусси Манго-Ананас – это прохладительные напитки, смесь фруктового пюре и взбитого льда.

Фраппе

Фраппе Карамель и Фраппе Мокко – это прохладительные напитки со вкусом карамели или мокко, перемешанные со взбитым льдом.
Сверху украшаются взбитыми сливками и шоколадным или карамельным соусом.
Высота сливок 5 см от края стакана – 2,5 оборота.

Правила обращения с наличными деньгами

При расчетах с гостями всем работникам, работающим на кассовых аппаратах, необходимо выполнять следующие требования:

- купюры достоинством 500 р. должны быть проверены визуально на наличие водяного знака
- обязательной проверке на детекторе подлежат купюры достоинством 1000 рублей и выше (если в ходе проверке возникли сомнения в отношении подлинности купюры, проверка проводится менеджером)
- купюры 5000 рублей подлежат проверке менеджером (только на прилавке).

Если подлинность купюры вызывает сомнение, об этом немедленно ставится в известность менеджер, который далее общается с посетителем. Менеджер просит гостя подождать несколько минут, проверяет подлинность купюры на прилавке в присутствие гостя и в случае, если подлинность купюры вызывает сомнение, менеджер информирует гостя о том, что мы должны вызвать сотрудников милиции для передачи им данной купюры.

Далее ситуация может развиваться несколькими путями:

1) **гость может настаивать на подлинности купюры** (говорить о том, что получил ее в сбербанке, магазине, обменном пункте и т.д.) и убеждать принять купюру. В этом случае менеджер может предложить посетителю немного подождать в связи с тем, что вынужден обратиться в правоохранительные органы для установления подлинности.

2) **Сомнительные купюры мы не возвращаем гостям.**

3) **Гость оставляет купюру и просто уходит.** В этом случае менеджером составляется соответствующий Акт.

Почему мы берем и сохраняем купюру и для чего составляется Акт?
Гость по прошествии какого-либо времени может вернуться в ПБО в сопровождении сотрудников правоохранительных органов и утверждать, что он расплатился нормальной купюрой. Чтобы доказать свою правоту, мы выполняем описанные выше процедуры.

Категорически запрещено производить размен денег на кассах по просьбе гостей!

Признаки платежеспособности банкнот и монет

Платежеспособными являются банкноты и монеты Банка России, имеющие силу законного средства наличного платежа на территории Российской Федерации, не содержащие признаков подделки, без повреждений или имеющие повреждения следующего характера:
1) банкноты Банка России: загрязненные, изношенные, надорванные; имеющие потертости, небольшие отверстия, проколы, посторонние надписи, пятна, оттиски штампов; утратившие углы, края;
2) монета Банка России, имеющая мелкие механические повреждения, но полностью сохранившая изображение на аверсе и реверсе.
Банкноты, утратившие значительный фрагмент, склеенные из фрагментов, изменившие окраску и свечение в ультрафиолетовых лучах, и монеты имеющие изменения первоначальной формы (погнутые, сплющенные, надпиленные, имеющая отверстия и следы удаления металла), имеющие следы воздействия высоких температур и агрессивных сред (оплавленные, травленые, изменившие цвет) подлежат обмену в Банках.

При обнаружении в ПБО сомнительных/фальшивых купюр в результате пересчета кассы, работник кассовой комнаты заполняет на имя директора ПБО Докладную записку, в которой указывает дату обнаружения сомнительных/фальшивых купюр, Ф.И.О. кассира и номер кассы, на которой они обнаружены, а также общую сумму с разбивкой по номиналам, сериям и номерам сомнительных/фальшивых купюр.
О факте обнаружения сомнительных/фальшивых купюр ставится в известность менеджер смены. Обнаруженные сомнительные/фальшивые купюры из кассы не изымаются, из подсчета общей наличности кассы не исключаются. Информацию о таких купюрах вносить в акт о наличии излишек/недостач не нужно..

Процедуры правильного использования метода продажи с подсказкой.

Основная цель подсказки:
Компания «Макдоналдс» всегда ориентируется прежде всего на потребности и пожелания наших гостей. Мы предоставляем исключительную услугу каждому гостю в дружественной, удобной и знакомой атмосфере, где наших гостей встречают с одобрением и заботятся о них.
Исходя из того, какие наименования наши гости чаще всего выбирают в составе комплексного заказа, мы объединили самые востребованные комбинации в обеды и рады предложить их нашим гостям по выгодной цене.

Предложения по видам подсказки:
Принимая заказ, внимательно слушайте гостя. Предложите большой или стандартный обед со скидкой «МакКомбо». Помните, что наша цель помочь гостю сделать правильный и выгодный выбор.

Правильная подсказка для МакКомбо (обеды со скидкой) может иметь следующие варианты, если гость заказал обед со скидкой не полностью:

- Сандвич + Картофель ---- Напиток;
- Сандвич + Напиток ------ Картофель;
- Картофель + Напиток ---- Сандвич;

В зависимости от размера обеда (Большой или стандартный) у гостя не нужно уточнять какой объём напитка или размер картофеля нужно добавить в обед.
Если в заказе уже присутствует один или несколько обедов, то варианты подсказки могут быть следующими:
• Подсказка одного продукта из отсутствующей группы меню

- Десерты
- Салаты
- Специальные предложения и сезонные наименования

Также учитывайте потребности и желания ваших гостей в зависимости от сезона (например, предлагайте в жаркий сезон холодные напитки и десерты, а в холодное время года – горячие десерты и напитки).
Не является подсказкой предложение кетчупа или любого другого соуса.
Для всех порций Чикен Макнаггетс в составе "МакКомбо", в соответствии с установленной процедурой, пробивают промо соусы. Соусы не входят в стоимость набора.

Нельзя:
• Использовать подсказку, когда заказ делают дети
• Использовать подсказку, если гость сказал: «Это все»

Основные правила предложения МакКомбо
1. Предложение купить МакКомбо является уточнением и не исключает предложения дополнительного блюда.
2. В первые месяцы программы опережающая подсказка сезонных промо наименований не используется, т.к. они не входят в предложение «МакКомбо».
3. Если гость сделал заказ, в который входит много наименований, но не сообщил о желании купить МакКомбо, необходимо собрать МакКомбо из имеющихся в заказе продуктов.
Выбирайте размер МакКомбо в соответствии с размером уже пробитых картофеля и напитка.Если картофель и напиток имеют разный размер, то всегда уточняйте размер МакКомбо у гостя.

Пример: Если в заказе стандартная порция картофеля фри и стандартный напиток, то необходимо пробить Стандартный МакКомбо.
Если размер заказанного картофеля и напитка разные, например, большая картошка и стандартный напиток, необходимо предложить гостю взять Большой МакКомбо.
4. При покупке только картофеля и/или напитка, размер порции не уточняют, по умолчанию пробивают большую порция картофеля фри и напиток 0,5, в соответствии с установленной процедурой.
5. Используйте разнообразные подсказки МакКомбо, например:

- «Воспользуйтесь новым предложением МакКомбо»
- «Возьмите Большой МакКомбо»
- «Купив МакКомбо, вы получите скидку»
- «Теперь с этим сандвичем есть обед МакКомбо»
- «Разница между Большим и Стандартным МакКомбо всего … рублей»
- «Соберите с вашим сандвичем МакКомбо и получите скидку»
- «Возьмите к сандвичу картофель/напиток, и у вас получится обед со скидкой»
- «Выгоднее покупать продукты в составе “МакКомбо”» и т.п.

Дополнительный ингредиент.

Компания Макдоналдс уделяет очень большое внимание качеству и вкусу продукции, которую подает каждый день гостям.

Мы предлагаем блюда со сбалансированным, продуманным и известным вкусом во всех странах, а так же отвечаем за безопасность продуктов, которые предоставляем гостям.

Используйте следующие правила предоставления гостям дополнительных ингредиентов:

Любой продукт, входящий в список дополнительных ингредиентов (см. ниже), вы можете добавлять в сандвичи, если этот продукт входит в оригинальную рецептуру данного блюда.

Для сандвичей:

- Сыр

- Дополнительное нажатие соуса из дозатора (соусы Биг Мак, Тар – Тар, Макчикен, соус Биг Тэйсти)

- Дополнительное нажатие горчицы / кетчупа из дозатора

Для мороженого / МакФлурри:

- Топпинг (клубничный, шоколадный, карамельный, сезонный, шоколадная крошка)

Не допускается заменять ингредиенты в рецептуре сандвичей, но мы по прежнему предоставляем посетителю возможность заказать продукцию без любого ингредиента.

МакАвто. Тип Side by side COD.

В ПБО с системой удалённого приёма заказов Side by side COD на МакАвто размещаются два терминала приёма заказов на разных линиях (двухполосное МакАвто). COD1 размещается ближе к зданию ПБО, COD2 размещается дальше от здания ПБО.

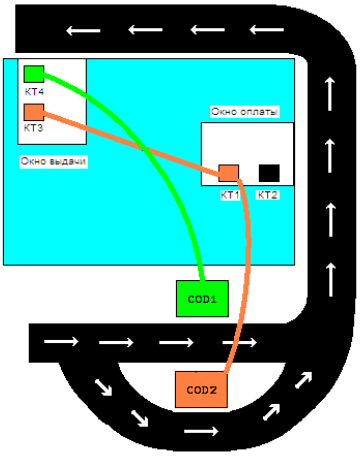
На окнах МакАвто размещаются 4 кассовых терминала:

На окне оплаты:

- Кассовый терминал №1 (КТ1) предназначен только для приёма заказов с COD2 и не предназначен для оплаты заказов.
- Кассовый терминал №2 (КТ2) предназначен только для оплаты заказов.

На окне выдачи:

- Кассовый терминал №3 (КТ3) предназначен только для приёма заказов с COD2 и не предназначен для оплаты заказов.
- Кассовый терминал №4 (КТ4) предназначен только для приёма заказов с COD1 и не предназначен для оплаты заказов.



Кассовые процедуры при одновременном обслуживании двух машин

В ПБО с концепцией Side by side устанавливается функция «Вызов по картинке» (Recall by picture). Эта функция позволяет фиксировать изображение гостя у COD и сохранять это изображение с привязкой к заказу. В случае одновременного приема заказов с обоих COD приемщики заказов должны соблюдать правило:

- Приёмщики заказов COD1 и COD2 могут вводить заказ на кассе в произвольном порядке.
- Заказы на мониторах сбора заказов будут появляться в той последовательности, в которой их начали принимать приёмщики заказов.
- Каждый приёмщик заказов должен нажать кнопки «Итог» и «Передача» сразу после принятия заказов.
- Кассир должен вызывать заказы на кассовом терминале №2 (КТ2), ориентируясь на фотографию гостя, привязанную к заказу.
- После выполнения процедур оплаты, оплаченные заказы будут выстраиваться в порядке движения машин на МакАвто на мониторах сбора заказов и при необходимости поменяются местами (например, если приём заказа с COD2 начался раньше, но машина с COD1 быстрее пересекла линию слияния и проехала к окну оплаты).

МакАвто. Тип Tandem COD.

В ПБО с системой удалённого приёма заказов Tandem COD на МакАвто размещаются два терминала приёма заказов на одной линии.

- COD1 размещается ближе к окнам МакАвто, COD2 размещается ближе к въезду на линию МакАвто.
- Если гость подъехал к COD2, когда COD1 свободен, приёмщик заказов должен направить гостя к COD1.

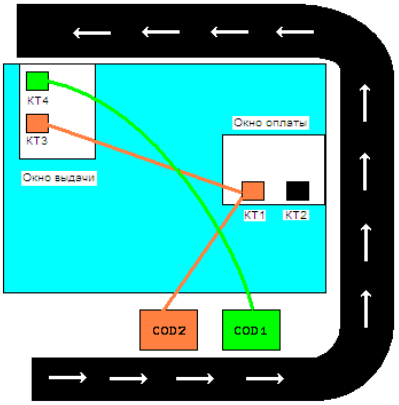
На окнах МакАвто размещаются 4 кассовых терминала:

На окне оплаты:

- Кассовый терминал №1 (КТ1) предназначен только для приёма заказов с COD2 и не предназначен для оплаты заказов.
- Кассовый терминал №2 (КТ2) предназначен только для оплаты заказов.

На окне выдачи:

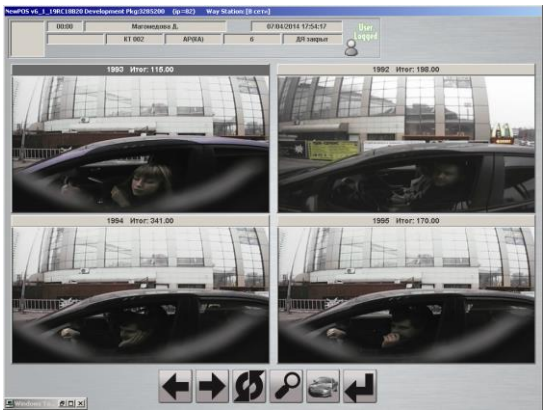
- Кассовый терминал №3 (КТ3) предназначен только для приёма заказов с COD2 и не предназначен для оплаты заказов.
- Кассовый терминал №4 (КТ4) предназначен только для приёма заказов с COD1 и не предназначен для оплаты заказов.



Кассовые процедуры при одновременном обслуживании двух машин

В ПБО с концепцией Tandem устанавливается функция «Вызов по картинке» (Recall by picture). Эта функция позволяет фиксировать изображение гостя у COD и сохранять это изображение с привязкой к заказу. В случае одновременного приема заказов с обоих COD приемщики заказов должны соблюдать правило:

- Приемщики заказов COD1 и COD2 могут вводить заказ на кассе в произвольном порядке.
- Заказы на мониторах сбора заказов будут появляться в той последовательности, в которой их начали принимать приёмщики заказов.
- Каждый приёмщик заказов должен нажать кнопки «Итог» и «Передача» сразу после принятия заказов.
- Кассир должен вызывать заказы на кассовом терминале №2 (КТ2), ориентируясь на фотографию гостя, привязанную к заказу.
- После выполнения процедур оплаты, оплаченные заказы будут выстраиваться в порядке движения машин на МакАвто на мониторах сбора заказов и при необходимости поменяются местами (например, если приём заказа с COD2 начался раньше).



Обслуживание. Прилавок и МакАвто.

Рекомендации по использованию информационных листовок для гостей

Выдача листовок на окне оплаты

Если гость проехал мимо COD к окну оплаты, выполните следующие действия:

- Поприветствуйте и примите заказ у гостя. Не информируйте гостя о необходимости использовать терминал COD, чтобы не сбивать его.
- Получите оплату и выдайте сдачу.
- По завершении оплаты выдайте посетителю листовку со словами: «Вы проехали терминал приёма заказов. В следующий раз, пожалуйста, заказывайте у терминала».

Выдача листовок на улице в очереди на МакАвто

Для информирования гостей МакАвто о новой системе приема заказов в первые дни работы допускается выдавать информационные листовки на улице в очереди на МакАвто. Не выдавайте листовки гостям, подъезжающим или уже остановившимся около COD.

Выдавайте листовки только гостям, находящимся в очереди на МакАвто:

- Поприветствуйте гостя в очереди на МакАвто.
- Сообщите о системе приема заказов на МакАвто: «В нашем ПБО новая система приема заказов на МакАвто. Пожалуйста, заказывайте у терминала».
- Выдайте листовку.

Заказ листовок осуществляется по «Каталогу LRM».

Роли и обязанности работников МакАвто

Приемщик заказов/HOT

Не более 25 сек. на прием заказа, включая приветствие. Это время с момента остановки машины до просьбы посетителю проехать к следующему окну.

1) **Улыбнитесь и приветствуйте гостя, как только машина остановится у окна или COD.** Используйте слова «Здравствуйте», выражения «Добрый день, доброе утро…»
2) **Выслушайте и не перебивайте гостя.** Дайте посетителю сделать весь заказ. Слушайте и ждите, пока он не закончит говорить. Используйте функцию мульти - заказа, если применимо.
3) **Проверьте точность приёма заказа.** Если вы думаете, что что-то пропустили в заказе, обратитесь к посетителю, сказав: «Боюсь, я что-то упустил». Затем повторите заказ. При использовании HOT выведите заказ, чтобы увидеть его на полном экране. Если в ПБО используется COD, спросите, правильно ли отображен заказ на экране.
4) **Сделайте подсказку.** Рассматривайте подсказку, как возможность помочь посетителю. Предлагайте отсутствующее, сезонное наименование. Когда гость заказывает картофель фри, но не указывает порцию, пробейте размер по умолчанию. Не предлагайте больше одного наименования. Не используйте подсказку, когда гость сказал: «Это все» или если это пожилой гость или инвалид.
5) **Уточните заказ (не является подсказкой).** Уточнение заказа дает сборщику МакАвто информацию, необходимую для быстрого и точного сбора заказа.

Это один из самых важных шагов обеспечения точности сбора заказа. Это позволяет посетителю уточнить наименования, которые он забыл упомянуть и которые связаны с заказом. Например, какой напиток в комплексном обеде, соус с Чикен МакНаггетс, заправка к салату и т.д. Не задавайте открытых вопросов, например, «Какой напиток вы хотите с этим»? Всегда предлагайте самый общий продукт «Кола?», «Соус барбекю с МакНаггетс?» и т.п.

6) **Проверьте точность и назовите сумму.** Подождите немного, чтобы быть уверенным, что гость закончил делать заказ. Нажмите на «итого» и назовите сумму посетителю, спросите гостя: «Ваш заказ на экране правильный?». После того как гость проверит и подтвердит, направьте его к окну кассира. Улыбайтесь и устанавливайте контакт глазами. Нажмите send на HOT или store на кассе.

Советы по увеличению скорости обслуживания

- ❑ Узнайте у менеджера цели по времени приема заказов.
- ❑ Проверьте, чтобы все оборудование (например, наушники) хорошо работало.
- ❑ Храните запасные наушники на окне выдачи в пиковые часы, чтобы не тратить время на их поиск.
- ❑ Используйте кнопки «Спецгриль». Например, «Без льда».
- ❑ Используйте функцию «Мультизаказ» в случае, когда гости в одной машине делают два и более заказов.
- ❑ Используйте кнопку «без соуса» на кассе: чтобы посетителю не задавали вопроса на окне выдачи, если он хочет Наггетс без соуса (если применимо).
- ❑ Завершайте прием заказа, не задавая вопроса «Что-нибудь еще?»
- ❑ Спросите, будет ли Кола с комплексным обедом, если гость не уточнил напиток.
- ❑ Не перебивайте гостя.
- ❑ Слушайте вопросы работников/гостей о возможных проблемах и их решениях
- ❑ Напоминайте о приправах на окне приема заказа, а выдавайте на окне выдачи
- ❑ Когда гость сделает заказ, назовите сумму и попросите проехать к следующему окну
- ❑ Старайтесь использовать по возможности функцию мульти-заказ. Это сократит коммуникацию и путаницу на окне оплаты и выдачи (если применимо)
- ❑ Укомплектуйте МакАвто всем необходимым, включая собранные Хэппи Мил, до наплыва гостей

Кассир

15 сек. – время на оплату. Время с момента второго приветствия до получения посетителем сдачи и предложения проехать к следующему окну.

1) **Улыбнитесь и приветствуйте гостя**, как описано выше.
2) **Сумма заказа.** Назовите сумму заказа посетителю.
3) **Назовите полученную от гостя сумму и рассчитайтесь. Выдайте чек. Поблагодарите гостя и попросите проехать к следующему окну.**

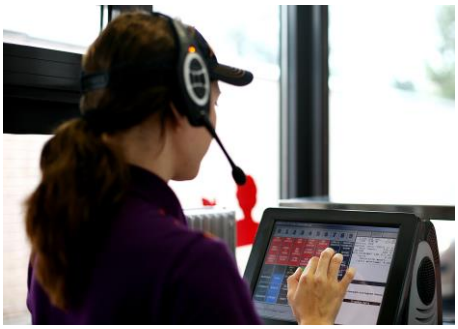
Получение оплаты.

- ❑ Держите деньги гостя в одной руке, а другой пробейте полученную сумму на кассе.
- ❑ Внимательно проверьте номинал полученных банкнот. При получении купюр большого номинала, проверьте их с помощью детектора купюр.
- ❑ Положите их лицевой стороной вниз на кассовый ящик, чтобы вы могли четко прочитать номинал, отпечатанный на обратной стороне каждой банкноты.
- ❑ Не убирайте деньги с кассового ящика, пока вы не закончите выдавать сдачу. Потом уберите. Вы будете помнить, сколько денег дал вам гость.

Советы по увеличению скорости обслуживания

- ❑ Узнайте у менеджера цели по времени обслуживания
- ❑ Укомплектуйте кассу мелочью для сдачи.
- ❑ Используйте кнопки минимального набора (1000, 500, 100, 50, 10 и 00).
- ❑ Выдавайте сдачу и погашенный чек сразу же, а потом убирайте деньги и вызывайте следующий заказ. В этом случае машина быстрее проедет к окну выдачи заказов, а вы сделаете вышеперечисленное, пока к вам будет подъезжать следующая машина.
- ❑ Закончите выполнение функции кассира, сказав «пожалуйста, проезжайте к следующему окну».
- ❑ Укомплектуйте принтер (бумага, картридж).
- ❑ Укомплектуйте МакАвто всем необходимым, включая собранные Хэппи Мил, до наплыва гостей

4) **Разложите купюры и закройте кассовый ящик**



Сборщик заказов

Время сбора заказа 20 – 25 сек. с момента, когда работник начинает собирать заказ, до размещения заказа на столе МакАвто.

1) **Посмотрите на монитор МакАвто.** Сообщите на кухню, есть ли спецгриль. Начинайте сбор заказа от ОАТ.
2) **Определите, надо ли пропускать машину.** Скажите проверяющему/лидеру, чтобы они пропускали машину при необходимости. Не занимайтесь сбором припаркованных заказов.
3) **Соберите заказ в правильной последовательности.**
4) **Аккуратно положите наименования в соответствующий пакет.**
5) **Проверьте точность заказа.** Посмотрите заказ на экране, чтобы убедиться, что не было изменений и что заказ собран правильно.
6) **Положите пакет в правильной очередности на стол МакАвто.** Не закрывайте пакет, чтобы заказ можно было еще раз проверить. Работник на выдаче/проверяющий могут легко еще раз проверить заказ перед выдачей.

Советы по увеличению скорости обслуживания

- ❑ Ждите у ОАТ, когда придет следующий заказ
- ❑ Укомплектуйте МакАвто всем необходимым, включая собранные Хэппи Мил, до наплыва гостей
- ❑ Проверяя заказы на экране, всегда используйте номер заказа, а не продукты в заказе
- ❑ Постарайтесь группировать наименования при сборе больших заказов. Все обеды, затем Хэппи Мил, затем отдельные наименования.
- ❑ Располагайте бумажные пакеты для сбора заказов в зоне ОАТ.
- ❑ Сообщайте о необходимости помочь при появлении на мониторе 3-х несобранных заказов.

Проверяющий

1) **Посмотрите на монитор МакАвто. Проверьте, правильно ли собраны напитки, еда. Положите приправы и салфетки.** Два раза загните край пакета и передвиньте пакет и напитки к месту выдачи заказа. Скажите работнику на выдаче, что заказ готов.
2) **Поддерживайте коммуникацию со сборщиком любым вопросам.** Сборщик должен проинформировать их, если какие-то заказы надо парковать.

Советы по увеличению скорости обслуживания

- ❑ Собранные заказы немедленно передвигайте на секцию выдачи на столе МакАвто.
- ❑ Собирайте и работайте с припаркованными заказами в другом месте, не на столе МакАвто, чтобы не было путаницы.
- ❑ Незамедлительно сообщайте сборщикам и работникам на напитках о любых изменениях в заказе, указывая номер заказа.

Работник на выдаче заказов

15 сек. – время выдачи заказа с момента, когда машина остановилась у окна выдачи, до того момента, когда гость получит весь заказ и его поблагодарят.

Работник на выдаче заказов отвечает за то, чтобы гость получил правильно собранный заказ, выданный быстро и дружелюбно. Для этого выполните следующие шаги:

1) **Проверьте еще раз заказ по монитору МакАвто (если нет работника - проверяющего)**
2) **Поставьте напитки в соответствующий держатель** (если применимо по расстановке работников). Все напитки должны выдаваться в держателе для напитков, если гость не попросит иначе. Один прохладительный напиток и одно мороженое выдаются посетителю в руки.
3) **ППП**. Два раза загните край пакета и выдайте его загнутым краем от гостя. Процесс выдачи заказов у окна можно ускорить, протягивая пакет подъезжающему посетителю.

4) **Улыбнитесь и приветствуйте гостя.**
5) **Выдайте заказ с улыбкой.** Сначала выдайте посетителю еду, затем напитки, когда они будут готовы. Если это возможно, выдайте еду и напитки одновременно. Повторите при необходимости заказ, чтобы гость был уверен в точности его сбора.
6) **Поблагодарите гостя.** Своими словами поблагодарите гостя и пригласите приезжать еще. Будьте искренне, улыбайтесь, устанавливайте контакт глазами.
7) **Удалите заказ с экрана.**

ПРИМЕЧАНИЕ: Если заказ не готов, то запишите на специальном бланке номер припаркованной машины. Скажите посетителю, куда припарковаться и когда будет готов заказ.

Советы по увеличению скорости обслуживания

- ❑ Укомплектуйте МакАвто всем необходимым, включая собранные Хэппи Мил, до наплыва гостей.
- ❑ Проверьте правильное размещение стола выдачи: рядом с работником на выдаче заказов, чтобы он мог дотянуться до окна, не делая ни одного шага; просто повернуться, взять пакет и выдать.
- ❑ Узнайте у менеджера цели по количеству машин на каждый час работы.
- ❑ Сначала выдавайте еду, потом напитки (напитки приходится дольше размещать в машине).
- ❑ При возможности, когда не более 2 напитков, старайтесь выдать еду вместе с напитками одним движением.

Правила процедуры «Пропускай вперёд»

- ➢ Если вы пропустили вперёд 3 машины, 4-ую машину пропускать вперёд нельзя
- ➢ Если заказ не будет готов к моменту прибытия машины к окну выдачи, необходимо выполнить следующие действия:
- Сообщить гостю о том, что вы готовите или собираете заказ
- Сообщить примерное время ожидания заказа
- Попросить гостя проехать вперёд к следующему окну выдачи или месту выдачи заказов (если окно Fast Forward занято или отсутствует)
- Сборщик заказов определяет, надо ли пропускать машину вперёд и информирует менеджера\ работника на выдаче

Для Автораздачи/ МакАвто без "Fast Forward":

- ➢ Когда «припаркованный» заказ будет готов, попросите специально выделенного менеджером сотрудника вынести заказ на выделенное место на парковке.

Для Автораздачи\ МакАвто «Fast Forward»:

- ➢ Когда «припаркованный» заказ будет готов, попросите специально выделенного менеджером сотрудника выдать его через ОКНО ВЫДАЧИ 2 или вынесите заказ на выделенное место на парковке.

Когда «припаркованный» заказ будет готов, специально выделенный сотрудник доставит заказ посетителю на парковку.
Вручая заказ, работник должен поздороваться, улыбнуться и поблагодарить гостя за ожидание и пригласить приезжать снова.

Парковка автомобилей в ночное время:

Для МакАвто без «Fast Forward»:

С 00:00 до 06:00 машины не паркуются, заказы на мониторе «МакАвто» на парковку не переводятся.

Для МакАвто «Fast Forward»:

В ПБО «МакАвто» «Fast Forward» с 0:00 до 06:00 разрешена парковка машин к ОКНУ ВЫДАЧИ 2, при этом заказы на мониторе «МакАвто» на парковку переводятся.

Производство. Меню Завтрака.

Оборудование. Тостер для булочек МакМаффин.

Время приготовления	Время выхода на рабочий режим
1-3 булочки = 50-55 сек	30 минут
4-5 булочек = 55-75 сек	
Если часть приготовленных булочек МакМаффин по визуальным характеристикам не соответствует стандарту, отберите доготовленные булочки, а недоготовленные поместите обратно в тостер до тех пор, пока продукт не будет соответствовать стандартам качества (обычно это 5-15 секунд).	

Оборудование. Гриль.

Продукт	Температура приготовления	Время приготовления
Яйца, приготовленные на гриле	129 ° C	150 секунд
Омлеты	129 ° C	Визуально
Свиные п/ф	Верхняя створка 218 ° C Нижняя створка 177 ° C	75 / 70секунд (рекомендуемое)
Блины	Верхняя створка 218 ° C Нижняя створка 177 ° C	75 секунд

Оборудование. Фритюрница для приготовления Картофельных оладушков / Рости.

Температура приготовления	168 ° C Картофельный оладушек / 175 ° C Рости
Время выхода на рабочий режим	45 минут
Время восстановления	Менее 100 секунд
Время приготовления	3 минуты
Время хранения готового Картофельного оладушка в картофельном бине **10 минут**	

Продукты. Вторичные сроки хранения. Выдержка продукции*.

Температура охлажденных продуктов +1+4. Температура замороженных продуктов -18-23.

Продукт	Место хранения	Вторичный срок хранения	Время выдержки
Свиные п/ф	В кухонном морозильнике	• Если температура замороженных п/ф не превышает -18С, срок хранения п/ф в пригрильном морозильнике – в течение всего рабочего дня • Если температура п/ф в диапазоне от -15С до -18С, срок хранения этих п/ф в пригрильном морозильнике – 2 часа. • Если температура п/ф выше -15С, продукт должен быть списан.	
Картофельный оладушек	В кухонном морозильнике	6 часов	
Рости	В кухонном морозильнике	2 часа	
Блины	В кухонном морозильнике	6 часов	
Масло сливочное	В холодильнике	36 часов	
Меланж пастеризованный	В холодильнике На заправочном столе	24 часа 30 минут	
Яйца в скорлупе	На кухне, при комнатной	4 часа (в скорлупе, включая время выдержки)	30 минут
Ветчина штучная (размороженная)	В холодильнике На заправочном столе	60 часов, включая время разморозки 24 часа 2 часа	
Бекон	На заправочном столе	4 часа включая 20 мин на разморозку	

Производство. Меню Завтрака.

* Данная таблица может обновляться.

UHC

Продукт	Температура хранения	Время хранения	Максимальное количество в лотке (в ряду / в высоту)	Цвет и размер лотка / Щипцы/ Клипсы
Булочки МакМаффин™	75°C	15 минут	5 штук (5/1)	1/3 зелёный глубокий глубокий со вставкой с прорезями
Омлет	75°C	20 минут	4 порции (4/1)	1/3 глубокий желтый с пергаментной бумагой / белая широкая пластиковая лопатка
Яйца	75°C	20 минут	8 порций (6/2)	1/3 глубокий белый с пергаментной бумагой / белые пластиковые щипцы
Свиные п/ф	75°C	30 минут	16 штук (4/4)	1/3 глубокий янтарный с пергаментной бумагой / чёрные пластиковые щипцы / чёрные клипсы
Блины	75°C	20 минут	4 штуки	1/3 глубокий янтарный / металлическая лопатка
Мактост с ветчиной	93°C	20 минут	4 штуки	1/3 серый мелкий с решёткой
Мактост с сыром	93°C	20 минут	4 штуки	1/3 черный мелкий с решеткой
Куриная котлета Чикенбургер	93°C	20 минут	7 штук (7/1)	1/3 белый мелкий с решеткой / желтые пластиковые щипцы
Куриный п/ф Макчикен	93°C	20 минут	6 штук (6/1)	1/3 янтарный мелкий с решеткой / желтые пластиковые щипцы
Рулетики с творогом	93°C	20 минут	1 сливс	1/3 янтарный мелкий с решеткой / щипцы из нержавеющей стали/ белые клипсы
Рости	93°C	20 минут	8 штук (8/1)	1/3 зелёный мелкий с решеткой / зелёные пластиковые щипцы
Если время хранения приготовленных полуфабрикатов в UHC истекло, они должны быть списаны и учтены в бланке Raw Waste или C.W.- тосты.				

Продукты. Ингредиентный состав сандвичей меню Завтрака.

МакМаффин с яйцом и сыром

Поджаренная булочка МакМаффин™–пенек
Сыр Чеддер *1
Яйцо *1
Масло сливочное
Поджаренная булочка МакМаффин™–верхушка

МакМаффин со свиной котлетой

Поджаренная булочка МакМаффин™–пенек
Сыр Чеддер *1
Свиной п/ф *1
Масло сливочное
Поджаренная булочка МакМаффин™–верхушка

Производство. Меню Завтрака.

МакМаффин с яйцом и свиной котлетой
Двойной МакМаффин с яйцом и свиной котлетой

Поджаренная булочка МакМаффин™–пенек
Сыр Чеддер *1 (2 сыра для двойного МакМаффин)
Свиной п/ф *1 (2 котлеты для двойного МакМаффин)
Яйцо *1
Масло сливочное
Поджаренная булочка МакМаффин™–верхушка

Чикен Фреш МакМаффин

Поджаренная булочка МакМаффин™–верхушка
Соус МакЧикен *10мл
Салат “Айсберг” мелкой нарезки*14г
Кусочек свежего помидора*1
Куриный п/ф Чикенбургер *1
Поджаренная булочка МакМаффин™–пенек

МакМаффин с яйцом и беконом

Поджаренная булочка МакМаффин™–пенек
Сыр Чеддер *1
Яйцо *1
Кусочек бекона * 2
Масло сливочное
Поджаренная булочка МакМаффин™–верхушка

Фреш МакМаффин
Двойной Фреш МакМаффин

Поджаренная булочка МакМаффин™–верхушка
Соус МакЧикен *10мл
Салат“Айсберг” мелкой нарезки*14г
Кусочек свежего помидора*1
Сыр Чеддер *1
Свиной п/ф *1 (2 котлеты для двойного)
Поджаренная булочка МакМаффин™- пенек

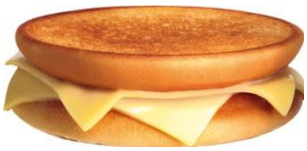
Овсяная каша

Каша овсяная * 1 пакетик (35гр)
Сливки порционные *20гр (2 порции по 10гр)
Горячая вода *130мл

Производство. Меню Завтрака.

Омлет

Поджаренная булочка МакМаффин™ * 1
Масло сливочное
Омлет * 1
Подается с порционными солью и перцем, а также порцией джема, или меда на выбор



Мактост / Мактост с ветчиной

Стандартная булочка–верхушка (срезом вниз)
Сыр Чеддер * 1
Ветчина * 1, только для тоста с сыром и ветчиной
Сыр Чеддер * 1 “звездочкой”
Стандартная булочка–пенек (срезом вверх)

Большой Завтрак

Поджаренная булочка МакМаффин™ * 1
Масло сливочное
Омлет * 1
Свиной п/ф * 1
Подается с порционными солью и перцем, а также порцией джема, или меда на выбор

Блины

Блины * 2
Джем или мед на выбор

Фреш Ролл

Омлет * 0,5
Сыр Чеддер * 2 половинки
Свиной п/ф * 2 половинки
Кусочек свежего помидора * 1
Салат "Айсберг" мелкой нарезки * 20гр
Соус горчичный со вкусом хрена * 2 нажатия по 10мл
Подогретая тортилья * 1

Биг Брекфаст Ролл

Омлет *0,5
Картофельная палочка Рости * 1
Сыр Чеддер * 2 половинки
Свиной п/ф * 2 половинки
Кусочек бекона * 2
Кетчуп * 10мл
Подогретая тортилья * 1

Информация для инструкторов доставки.

Техника безопасности при проведении погрузочно-разгрузочных работ

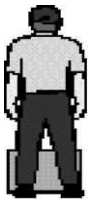
- Соблюдайте дистанцию и высоту при переноске и поднятии грузов.
- При разгрузке грузового автомобиля постарайтесь, чтобы он подъехал максимально близко к месту складирования продуктов или
- материалов.
- Тяжелые предметы, кладите на высоте 60-127 см от пола (только на средние полки).
- При работе со сверхтяжелыми грузами пользуйтесь тележками.
- Масса груза, поднимаемая или снимаемая одним работником не должна превышать 50 кг.
- Перемещать баллоны с газом следует с надетыми на вентили предохранительными колпаками, используя тележки.
- Не находитесь под поднятым грузом и на путях движения транспорта.

Правила подъема тяжелых предметов

Научить правилам поднятия тяжестей - важная часть программы по технике безопасности. Необходимо правильно поднимать тяжелые грузы, чтобы избежать производственных травм.

1. **Определите для себя размеры груза и примите устойчивое положение, поставив ноги на ширине плеч.**

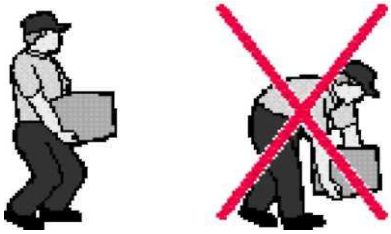
Сначала примите ногами устойчивое положение. Определите для себя размеры груза и встаньте, поставив ноги на ширине 20 - 30 см.



Начинайте подъем груза, определив для себя его размеры и приняв устойчивое положение, ноги на ширине плеч.

2. **Согните колени и поднимайте груз, разогнув колени.**

Запрещается наклоняться при поднятии тяжестей. Сгибайте колени. Хорошо и крепко возьмитесь за груз. Спина должна быть прямой! Втяните живот. Разогните колени. (Мышцы живота поддерживают спину).



Поднимайте грузы, сгибая и разгибая колени. Напрягайте мышцы живота, чтобы не потянуть спину.

Осторожно.

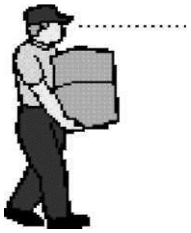
Поднимайте только то, что вам под силу. Не старайтесь перенести все за один раз, особенно если ноша тяжелая или громоздкая. При необходимости попросите помочь вам. Переноска груза более тяжелого, чем можно перенести за один раз, приводит к травмам или падению груза.

Поднимайте только тот груз, который вы можете поднять. Просите помочь вам или переносите груз по частям, если груз очень большой или громоздкий.

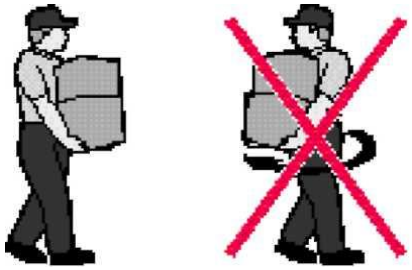
3. **Распрямите плечи и прижмите груз к телу.**

Распрямите плечи и прижмите груз к телу и между локтей. Пусть ваши ноги несут наибольшую нагрузку при подъеме груза. Никогда не сгибайте спину, когда вы поднимаете груз или устанавливаете его. Вы можете получить травму или потянуть спину.

Груз не должен закрывать вам обзор, когда вы идете, вы должны видеть над грузом. Никогда не носите груз, если коробка закрывает вам обзор.



4. **Поднимайте, несите и ставьте груз только с прямой спиной.**
Держите спину прямо при подъеме, переносе и когда ставите груз. При переносе не поворачивайтесь и не наклоняйтесь. Это может вызвать серьезную травму спины.



Держите спину прямо при подъеме, переносе и когда ставите груз. Не поворачивайтесь, когда держите груз.

5. **Старайтесь всегда пользоваться лестницей, если вам нужно положить или достать что-то с полки, которая находится выше вашей головы.**
Никогда не поднимайте груз над головой. Вы можете потерять равновесие, упасть или уронить себе на голову или на стоящих рядом с вами то, что вы хотели поставить.

При поднятии грузов на высоту, превышающую ваш собственный рост, пользуйтесь лестницей.

Правила техники безопасности при работе с лестницей

При работе используйте только исправные лестницы-стремянки, сделанные из дерева или стекловолокна, с прочными ступеньками.

Установка лестницы

- Осмотрите лестницу: нет ли надломанных ступенек, незакрепленных, расшатанных частей. Запрещается пользоваться неисправными лестницами.
- Установите лестницу на ровную поверхность. Проверьте ее устойчивость и безопасность.
- Верхняя ступенька лестницы должна как минимум на 90 см. возвышаться над тем уровнем, на котором вы собираетесь работать. Никогда не пытайтесь достать что-либо с верхней ступеньки лестницы. Внимательно размещайте лестницу в дверных проемах и в других узких местах.
- Во избежание столкновений запирайте располагающиеся рядом двери.
- Проверьте надежность закрепления раздвижных (выдвижных) частей лестницы.

Как правильно подниматься по лестнице

- Ступеньки лестницы и ваша обувь должны быть чистыми, не скользкими;
- Поднимайтесь по лестнице только по одной ступеньке лицом к лестнице, держась обеими руками;
- Не съезжайте вниз по лестнице;
- Никогда не поднимайтесь выше предпоследней ступеньки лестницы-стремянки.

Работа на лестнице

- При работе на лестнице одна рука всегда должна быть свободной для того, чтобы вы могли держаться.
- Не перегибайтесь. Переставьте лестницу, а не пытайтесь достать с лестницы труднодоступные места.
- Не поднимайтесь на лестницу с грузом, масса которого превышает допустимые нормы. Помните, что каждая лестница рассчитана на определенную нагрузку.
- Не поднимайтесь на лестницу с грузом, который вы с трудом удерживаете.
- Лучше попросите, чтобы вам помогли или поставьте груз на находящуюся рядом полку, пока вы будете подниматься по лестнице.
- На лестнице должен находиться только один человек.
- Всегда раздвигайте лестницу-стремянку.
- При переносе лестницы будьте аккуратны и внимательны. Обращайте внимание на предметы, находящиеся над головой: люстры, полки и пр.
- Не используйте лестницу для поддержания двери открытой (не по назначению).

Информация для инструкторов доставки.

Нормы складирования

- Высота от пола: 15 см
- Расстояние от стен: 5 см
- Расстояние до испарителя: не менее 30 см в любом направлении
- Расстояние между колоннами коробок: 2,5 см

Общие правила складирования:

- Коробки необходимо размещать таким образом, чтобы маркировка на них была видна.
- Не размещайте коробки с разными продуктами на одном поддоне.
- Все моющие средства должны храниться отдельно от упаковки и пищевых продуктов. Моющие средства должны храниться в специально выделенных для них емкостях. Когда моющие средства не используются, они должны быть под замком.

Инструкция по промывке 300 литровых сиропных танков (bulk системы)

1. **Убедитесь, что сироп действительно закончился.**
2. Убедитесь, что в бачке имеется санитаризирующая жидкость.
3. Подсоедините дренажный (сливной) шланг к сливному штуцеру, находящемуся внизу танка. Второй конец шланга опустите в сток.
4. Подсоедините воздушный шланг к воздушному штуцеру, находящемуся в центре верхней части танка.
5. Подсоедините промывочный шланг к штуцеру на верхней части танка.
6. Поверните ключ на блоке управления в положение «ON», нажмите красную кнопку.
7. **Убедитесь, что красная кнопка мигает, а из дренажного шланга течёт вода.**
8. Примерно через 20 минут промывка закончится, лампочка перестанет мигать.
9. Поверните ключ на блоке управления в положение «OFF».
10. Нажмите красную кнопку на блоке управления и удерживайте ее в течение 90 сек. для продувки танка и удаления остатков воды.
11. **Убедитесь, что в танке не осталось воды.**
12. Отсоедините все шланги, в том числе дренажный.
13. Отметьте в специальной табличке на танке дату промывки и свою фамилию.

Внимание! Невыполнение пунктов 1, 11 и 12 может привести к значительному увеличению ST.DIFF.

Инструкция по переливу сиропа из транспортировочного МкБ в стационарный

1. **Приемка транспортировочного МкБ.**
- Проверить целостность и герметичность транспортировочного МкБ
- Проверить наличие и целостность транспортировочных заглушек
- Проверить наличие и целостность пломбы крышки
- Проверить наличие воздушного баллона.

2. **Подготовка к переливу продукции.**
- Размотать с бобины переливной шланг
- Удалить транспортировочную заглушку с одной стороны переливного шланга
- Подключить к входному разъему стационарного МкБ одну сторону шланга для перелива
- Удалить транспортировочную заглушку с другой стороны переливного шланга
- Подключить в выходному разъему транспортировочного МкБ другую сторону шланга для перелива
- Навинтить на выход вентиля воздушного баллона одну сторону воздушного шланга
- Удалить транспортировочную заглушку с двухштырькового разъема (расположен в верхней части МкБ) и смочить кольцевую прокладку чистой водой
- Подключить к двухштырьковому разъему транспортировочного МкБ (расположен в верхней части МкБ) вторую сторону воздушного шланга

3. **Перелив продукции.**
- Медленно открыть вентиль воздушного баллона до упора против часовой стрелки
- Дождаться, пока в переливном шланге не прекратится движение сиропа
- Закрыть вентиль воздушного баллона по часовой стрелке до упора.

4. **Разборка системы.**
- Отключить переливной шланг от выходного разъема транспортировочного МкБ
- Отключить переливной шланг от входного разъема стационарного МкБ
- Отключить от двухштырькового разъема МкБ (расположен в верхней части МкБ) воздушный шланг.
- Открутить с выхода вентиля воздушного баллона воздушный шланг
- Воздушный шланг спрятать в надежное место
- Намотать на бобину шланг для перелива

5. **МкБ готов к отправке на завод.**

Продукты.

Краткое описание напитков МакКафе.

Капучино

Кофе эспрессо с горячим вспененным молоком, образующим плотный слой пенки высотой 1 см, который возвышается над краем чашки. Поверхность крема слегка и равномерно припудривается корицей или шоколадной пудрой по выбору гостя.

Эспрессо

Порция кофе эспрессо насыщенного черного цвета с плотной густой крема золотисто-медового цвета.

Кофе «Американо»

Кофе эспрессо, в который добавлена горячая вода для придания насыщенного, но не такого крепкого вкуса. Напиток покрыт густой плотной крема золотисто-медового цвета.

Кофе с молоком

Кофе эспрессо с горячим молоком и 1 чайной ложкой молочной пены.

Флэт Уайт

Горячий напиток на основе кофе эспрессо с большим количеством вспененного молока. Обладает насыщенным кофейным вкусом и одновременно мягкой бархатистой текстурой.

Кофе по-венски

Кофе эспрессо, в который добавлена горячая вода для придания насыщенного вкуса без горечи. На поверхности напитка белый купол взбитых сливок, посыпанных шоколадной пудрой.

Латте

Кофе эспрессо с большим количеством горячего вспененного молока, образующего плотный слой пенки, который не выходит за край стакана.

Латте макиято

Кофейный напиток, состоящий из трех слоев, с большим количеством молока и молочной пены.

Кофе Мокко

Напиток на основе кофе эспрессо с добавлением шоколадной пудры и большого количества горячего вспененного молока, образующего плотный слой пенки, который не выходит за край стакана.

Информация для инструкторов МакКафе

Горячий шоколад

Горячий напиток с нежным сливочным вкусом на основе вспененного молока с шоколадной пудрой. На поверхности напитка купол взбитых сливок, посыпанных шоколадной пудрой

Пряный чай Латте

Чай с пряным сиропом и горячим вспененным молоком, образующим плотный слой пенки, который не выходит за край стакана.

Бейбичино

Напиток для детей без кофе с небольшим добавлением молочной пены, посыпанной шоколадной пудрой.

Сливочная Арабика

Горячий напиток на основе вспененного кофе эспрессо вместе с молоком, сливками и небольшим количеством сахара. Обладает мягким сливочным вкусом и приятным послевкусием.

Кофе Айс

Холодный кофейный напиток с молоком и льдом, ароматизированный карамельным сиропом. На поверхности напитка белый купол взбитых сливок, посыпанных шоколадной пудрой.

Фраппе Айс Клубничный

Однородный кремообразный сливочный напиток без крупных кубиков льда. Имеет свежий сливочно-клубничный вкус. Сверху напитка добавляются белые взбитые сливки и немного клубничного наполнителя.

Фраппе Айс Мокко

Однородный кремообразный сливочный напиток без крупных кубиков льда. Имеет умеренный кофейно-шоколадный вкус. Сверху напитка добавляются белые взбитые сливки и немного шоколадного наполнителя.

Фраппе Айс Латте

Однородный кремообразный сливочный напиток без крупных кубиков льда. Имеет умеренный кофейный вкус. Сверху напитка добавляются белые взбитые сливки, которые посыпаются шоколадной пудрой.

Фраппе Айс Латте Карамель

Однородный кремообразный сливочный напиток без крупных кубиков льда. Имеет умеренный кофейно-карамельный вкус. Сверху напитка добавляются белые взбитые сливки и немного карамельного наполнителя

Информация для инструкторов МакКафе

Ароматизированные сиропы для напитков

Если гость заказывает сироп к кофе, то перед приготовлением напитка добавьте в чашку, кружку или стакан ароматизированный сироп:

1 порция – 16 мл (2 нажатия дозатора)

Название и размер напитка		Количество сиропа
Пряный чай Латте		24 мл Пряного сиропа (3 нажатий)
Бэйбичино		16 мл Карамельного сиропа (2 нажатия)
Кофе Айс	**- Классик**	32 мл Карамельного сиропа (4 нажатия)
	- Гранд	40 мл Карамельного сиропа (5 нажатий)
	- МАКСИ	48 мл Карамельного сиропа (6 нажатий)
Фраппе Айс Карамельное Латте	**- Классик**	16 мл Карамельного сиропа (2 нажатия)
	- Гранд	24 мл Карамельного сиропа (3 нажатий)

Пудра для фраппе/ шоколадная пудра

Если в состав напитка входит пудра для фраппе или шоколадная пудра, то её необходимо дозировать специальным мерным черпачком (красного цвета):

1 черпачок с горкой = 25 грамм

Ингредиентный состав Чиабатты.

Чиабатта с ветчиной и сыром

Булочка Чиабатта – 1 шт
Сыр Эмменталь – 3 половинки ломтика на пенёк
Ветчина – 2 кусочка
Помидоры – 2 ломтика
Сыр Эмменталь – 3 половинки ломтика

Чиабатта с тунцом

Булочка Чиабатта – 1 шт
Соус Тар-Тар – по 10 мл на верхушку и пенёк
Тунец – 45 грамм (1/3 банки) на пенёк поверх соуса
Сыр Чеддер – 2 половинки ломтика дсыра Чедер (на тунец)

Вторичный срок хранения Чиабатты - 6 часов при температуре+1+4°С.

Оборудование

Питчер

Для вспенивания молока выберите питчер (молочник) соответствующего размера:

Размер порции	Размер питчера
1 порция напитка и Классик, и Гранд	**Маленький** (0,6 л.)
МАКСИ или 2 порции напитка	**Большой** (1 л.)

Блендер

Для приготовления различных порций напитков (Фраппе Айс/ Смусси) используйте следующие программы:

Размер напитка	Кнопка
Классик	15 секунд
Гранд	20 секунд
2* Классик	25 секунд

Тостер (панини-гриль)

Установки таймера для поджаривания Чиабатты – 60 секунд.

Размораживание продуктов МакКафе и вторичный срок хранения (краткий справочник).

Продукт	Вторичный срок хранения (включая время на разморозку)	Максимальное время нахождения на витрине	Время на разморозку*
Торты / целые сливсы			
Яблочный прем. Пирог	72 часа	48 часов	24 часа
Шоколадно-малиновый	48 часов	33 часа	15 часов
Шоколадный	36 часов	22 часа	14 часов
Рикотта с грушей	36 часов	24 часа	12 часов
Миндальный	36 часов	24 часа	12 часов
Клубничный чизкейк	36 часов	22 часа	14 часов
Макарони	18 часов	17 ч. 30 мин.	30 мин.
Куски тортов			
Яблочный прем. Пирог	72 часа	54 часа	18 часов
Шоколадно-малиновый	48 часов	38 часов	10 часов
Чёрный Лес	36 часов	30 часов	6 часов
Рикотта с грушей	36 часов	30 часов	6 часов
Миндальный	36 часов	30 часов	6 часов
Шоколадный	36 часов	26 часов	10 часов
Клубничный чизкейк	30 часов	24 часа	6 часов
Макарони	18 часов	17 ч. 30 мин.	30 мин.

* **Примечание:** Для обеспечения качества продукции в течение всего вторичного срока хранения размещайте продукты в воздухонепроницаемых контейнерах

Продукт	Вторичный срок хранения (включая время на остывание)	Максимальное время нахождения на витрине (включая время на остывание)	Время на остывание после выпечки
Выпечка			
Пекан кленовый/ Улитка с карамелью/ Плетенка с творогом	24 часа $+10^0C+27^0C$	24 часа $+10^0C+27^0C$	
Круассан с мол. шоколадом и злаками/ Круассан с миндалём/ Щоколадный галстук	12 часов $+10^0C+27^0C$	12 часов $+10^0C+27^0C$	1 час при комнатной температуре
Круассан с сыром и прованскими травами			
Круассан без начинки	12 часов $+10^0C+27^0C$	12 часов $+10^0C+27^0C$	30 минут при комнатной температуре

Продукт	Вторичный срок хранения (включая время на разморозку)	Максимальное время нахождения на витрине	Время на разморозку*
Маффины (замороженные)			
Шоколадный с черникой	48 часов $+10+27^0C$	44 часа $+10+27^0C$	4 часа $+10+27^0C$
Сезонный			
С изюмом			
Печенье			
Шоколадное с кусочками шоколада	$+10^0C+27^0C$ 48 часов в банке/ 24 часа в витрине, включая время на остывание	$+10^0C+27^0C$ 48 часов в банке/ 24 часа на витрине включая время на остывание	Остывают после выпечки 30 минут при комнатной температуре
С белым шоколадом, какосом и миндалём			
Чиабатта			
Чиабатта с тунцом	6 часов $+1^0C+4^0C$	В течение рабочего дня $+10^0C+27^0C$ не использовать списать при закрытии	N/A
Чиабатта с ветчиной и сыром			

Продукт	Вторичный срок хранения	Время на разморозку*
Булки Чиабатта (замороженые)	48 часов (включая время на разморозку) при $t+1+4^0C$	12 часов (при $t+1+4^0C$)

НАПИТКИ / РАЗНОЕ

Продукт	Условия вторичного хранения	
	Температура	Срок хранения
Сиропы к кофе	$+10^0C+27^0C$	До даты окончания срока годности (см. на бутылке)
Сироп-топпинг (открытая бутылка)	$+10^0C+27^0C$	До даты окончания срока годности (см. на бутылке)
Сироп-топпинг в дозирующей бутылочке	$+10^0C+27^0C$	7 суток
Клубничн. топпинг	$+10+27^0C$	7 суток
Какао-порошок	$+10^0C+27^0C$	30 суток
Корица молотая	$+10^0C+27^0C$	30 суток
Сахарная пудра	$+10^0C+27^0C$	30 суток
Взбитые сливки	$+1^0C+4^0C$	12 часов
Шоколадная пудра для Фраппе	$+10^0C+27^0C$	30 суток
Кофейная пудра для Фраппе	$+10^0C+27^0C$	30 суток
Чай листовой	$+10^0C+27^0C$	6 месяцев
Сироп для пряного чая	$+10^0C+27^0C$	См. на упаковке
Тунец	$+1^0C+4^0C$	24 часа
Карамельный сироп для украшения Улитки	$+10^0C+27^0C$	7 суток (вскрытый пакетик)
Бутылированная вода	$+10^0C+27^0C$	См. на упаковке

Информация для инструкторов МакКафе

Данные справочника могут меняться в зависимости от состава меню и спецификаций поставщика. Текущая версия выложена на ClickMcD на страничке Отдела обучения

Установки режимов оборудования для приготовления продуктов.

Разогревайте и готовьте указанные ниже продукты в соответствии с приведенными рекомендациями

РАЗОГРЕВ ПРОДУКТОВ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

ПРИМЕЧАНИЕ

- Перед разогревом положите продукт на тарелку.
- Запрещается разогревать продукты в пакетах и коробках для заказов навынос.

Описание продукта	Разогрев необходим	Кол-во порций	Время и мощность для печи		Программа
Маффины	**по просьбе Гостя**	1	20 сек	50%	
		2	30 сек	50%	
		3	40 сек	50%	
Чиабатта	ДА	1	20 сек	100%	Кнопка «2»
Пекан кленовый/ Улитка с карамелью/ Плетенка с творогом	ДА	1	10 сек	50%	
Круассаны без начинки/ Круассан с сыром и прованскими травами	**по просьбе Гостя**	1	10 сек	50%	
Шоколадный галстук	**по просьбе Гостя**	1	10 сек	50%	
Круассан с ветчиной и сыром	ДА	1	15 сек	100%	
Яблочный пирог	ДА	1	45 сек	70%	

ВЫПЕЧКА ПРОДУКТОВ

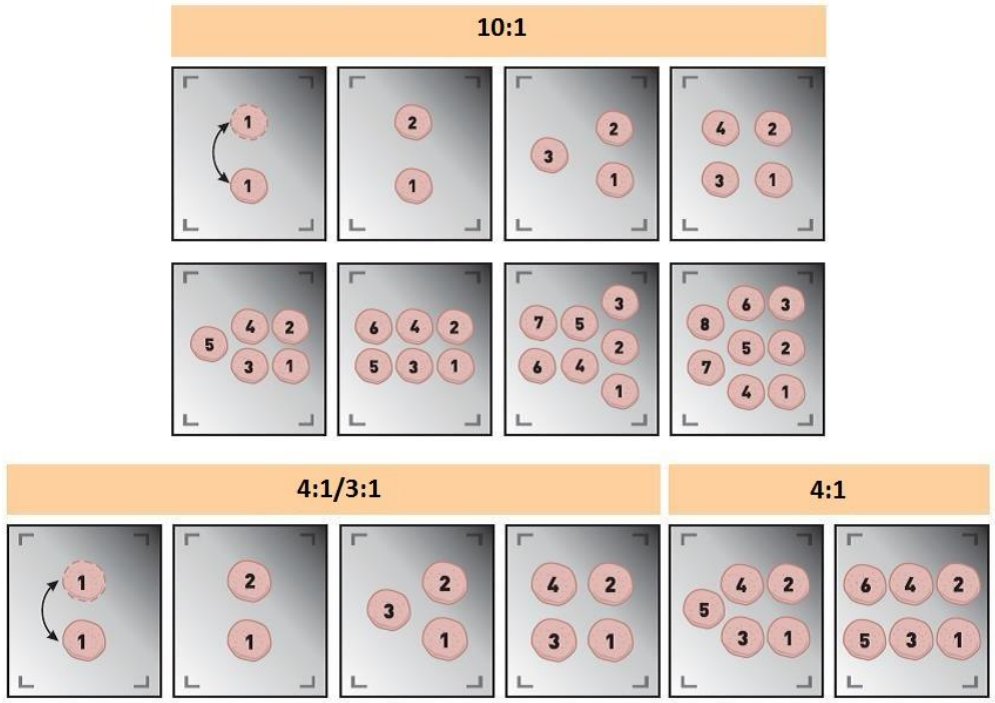
Описание продукта	Требуется подкладка	Количество порций	Время выпекания (минут)	Температура (°C)	Тем-ра предварит. нагрева	Номер программы (печь UNOX)
Шоколадный галстук	ДА	6	20	175	175	P1
Круассан с молочным шоколадом и злаками/ Круассан с миндалём	ДА	6	20	175	175	P1
Круассан с сыром и прованскими травами	ДА	6	20	175	175	P1
Круассан без начинки	ДА	6	18	175	175	P3
Пекан кленовый	ДА	6	16	190	190	P4
Печенье	ДА	6	15	170	170	P5
Улитка с карамелью/ Плетенка с творогом	ДА	6	18	190	190	P6

ДОГОТОВКА ПРОДУКТОВ В ТОСТЕРЕ

Описание продукта	Требуется подкладка	Количество порций	Температура поджаривания (°C)	Время поджаривания (в секундах)
Чиабатта	НЕТ	1	250	60

Приложение №1. Схема раскладки мяса на гриле.

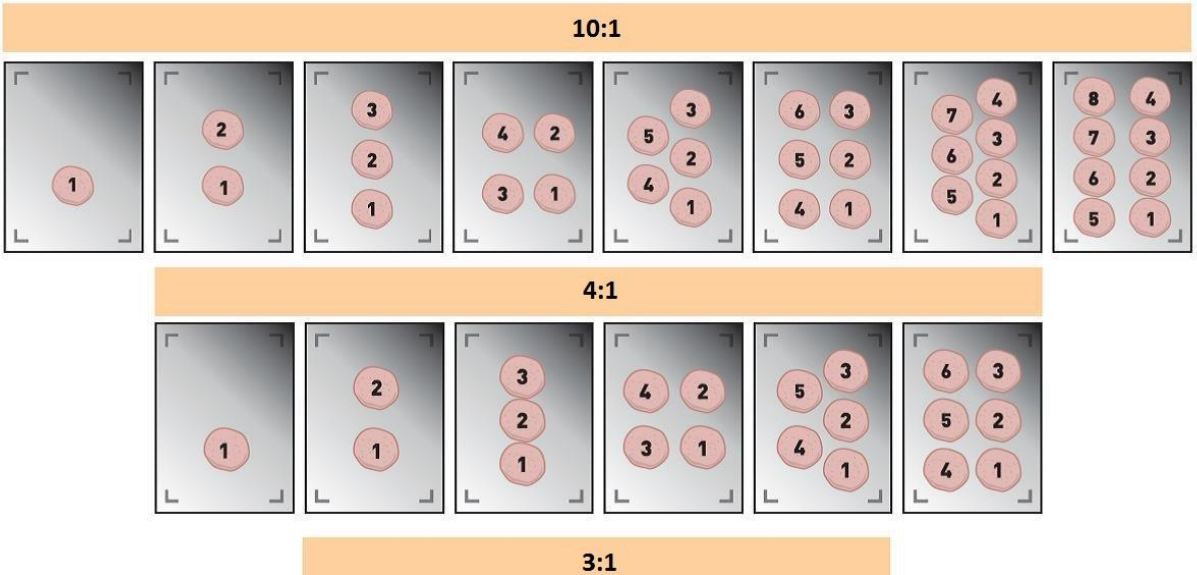
Схема раскладки мяса



2-х створчатый гриль

© 2013 McDonald's

Схема раскладки мяса

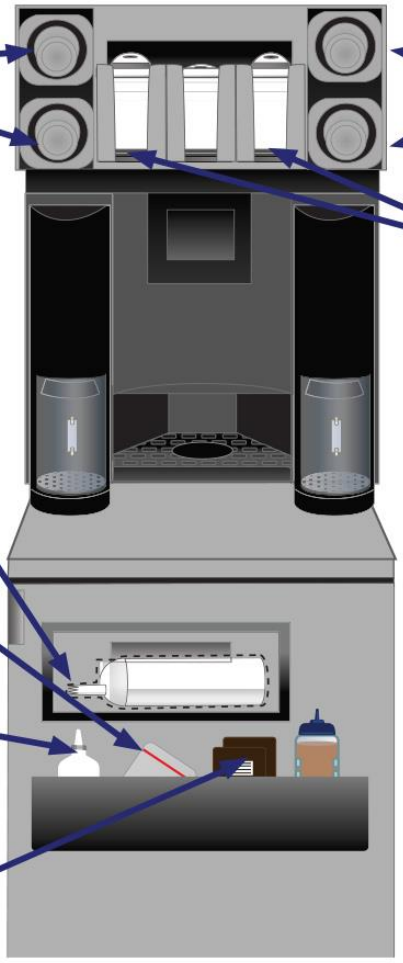


3-х створчатый гриль

© 2013 McDonald's

Организация станции для приготовления Смусси и Фраппе.

Далее приведены инструкции, которые помогут последовательно подготовить оборудование.



Стаканы для Фраппе и Смусси.
(Номер 2 в настройках дозатора)

Стаканы для Фраппе и Смусси
(Номер 2 в настройках дозатора)

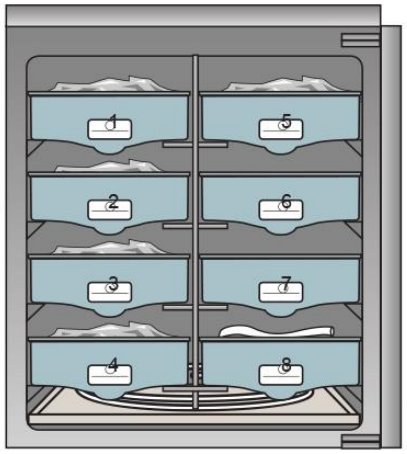
Куполообразные крышки для Смусси и Фраппе

Контейнер для сливок.
(Сливки хранятся в холодильном шкафу

Чистая продезинфици-рованная тряпочка

Бутылочка для промывки линии подачи продуктов

Соусы-глазури.
Хранить вверх дном.
(только бутылки с шоколадным соусом).



Клубника-банан.

Манго-ананас.

Фраппе карамель.

Фраппе мокко.

Свободный.

Свободный.

Свободный.
(Используется для хранения специальных трубок для чистки)

Внимание! На всех продуктах, хранящихся в холодильной камере станции для приготовления Смусси и Фраппе, должен быть указан вторичный срок хранения независимо оттого, открыты они или нет.

Copyright © McDonald's Corporation, апрель 2016. Все права защищены

Приготовление Смусси и Фраппе

Manitowoc
Blend-in-Cup Machine

Ожидание посетителей...

- ☑ Качественный напиток.
- ☑ Правильная консистенция напитка.
- ☑ Полная порция напитка.
- ☑ Внешний вид готового напитка соответствует стандарту.

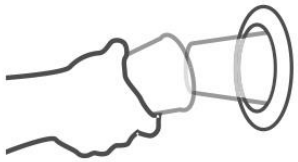
Вторичные сроки хранения

- ☑ Базовые смеси — 14 дней.
- ☑ Соус глазурь — 7 дней.

Приготовление

- ☑ Достачныи запас продуктов и упаковки.
- ☑ Дозаторы с соусом перевернуты вверх дном и готовы для дозирования.
- ☑ Подготовлена чистая продезинфицированная тряпочка.
- ☑ Сливки находятся в отделении холодильника.

1 Возьмите пластиковый стакан.



☑ Пластиковый стакан 0,3 л для Смусси и Фраппе.

2 Поставьте пластиковый стакан под центральный дозатор.

3 a) Выберите необходимый вкусовой наполнитель
b) Нажмите на кнопку обозначающую напиток
c) Нажмите зеленую галочку, чтобы налить напиток.

☑ Нажмите красный крестик, если вы сделали ошибку.

4 Когда напиток нальется, поставьте стакан под блендер, на который на экране указывают зеленые стрелки.

☑ Чтобы начать смешивать напиток, нажмите на зеленую стрелку с выбранной стороны.

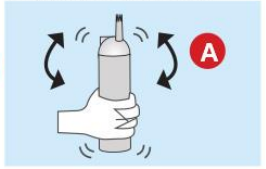
4a **Если нужно, начните готовить следующий напиток.**

5 Когда блендер остановится, поднимите дверцу и достаньте стакан с напитком. Камера автоматически ополоснется.

☑ Не прерывайте процесс ополаскивания.
☑ Слегка стукнете стакан о повехрность, чтобы выровнять напиток в стакане.

6 Каждый раз, перед тем как наливать сливки, сильно встряхните баллончик.

Только для фраппе



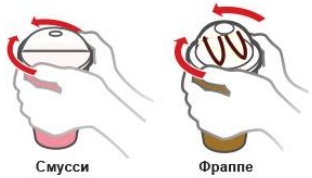
☑ Держите баллончик вертикально, как показано на примере (A).
☑ После открытия дозатора сливок крышку следует сохранить.

B Заправьте фраппе сливками и соусом.

☑ Круговыми движениями от краев к центру наложите взбитые сливки (B) на 5 см над краями чашки — два витка и вершину.

☑ Поверх сливок четырьмя движениями из стороны в сторону налейте шоколадный или карамельный соус (C).

7 Накройте стакан крышкой.
Поставьте напиток на назначенный участок для сбора или непосредственной выдачи посетителям.



☑ Проведите большими пальцами по краю крышки, прижимая ее.

Copyright © McDonald's Corporation, апрель 2016. Все права защищены

Станция для приготовления Смусси и Фраппе. Замена пакетов с продуктами

Manitowoc
Blend-in-Cup Machine

Приготовление

- ☑ Подготовьте чистую продезинфицированную тряпочку
- ☑ Подготовьте запасные лотки для продуктов, когда машина показывает, что запас продуктов маленький.

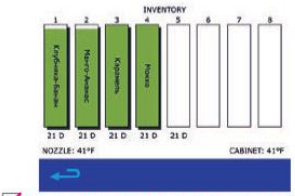
Вторичные сроки хранения

- ☑ Базовые смеси со вкусовыми наполнителями — 14 дней.

1 В ГЛАВНОМ МЕНЮ коснитесь значка ИНВЕНТАРИЗАЦИЯ

☑ Чтобы вернуться на главный экран, воспользуйтесь кнопкой ВОЗВРАТА

2 На экране инвентаризации выберите ПРОДУКТ, который необходимо заменить. Продукты с истекшим сроком хранения обозначаются КРАСНОЙ полосой.

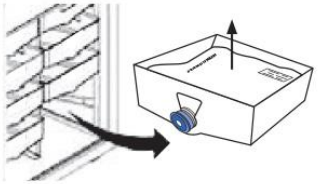


☑ Продукты, запас которых менее 10 % или срок хранения которых истекает менее чем через 24 часа, обозначаются ЖЕЛТОЙ полосой.

3 Выполните шаги с 3a по 3e и следуйте инструкциям на экране.

☑ Если вы выбрали неправильный продукт, нажмите КРАСНЫЙ КРЕСТИК.

3a Достаньте лоток для продукта из шкафа и выбросьте пустой пакет.

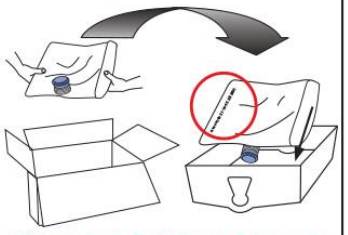


☑ Протрите шкаф внутри, если необходимо.

3b Протрите лоток для продуктов внутри чистой продезинфицированной тряпочкой.

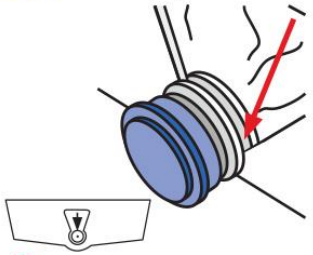
☑ Чистый и продезинфицированный

3c Достаньте из упаковки новый пакет с продуктом. Поместите новый пакет с продуктом в лоток выпускным отверстием вниз.



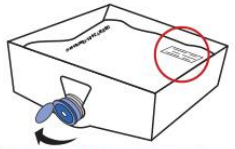
☑ Проверьте, чтобы наклейка продукта и дата были видны сверху.

3d Вставьте желоб выпускного отверстия пакета в отверстие лотка для продукта.



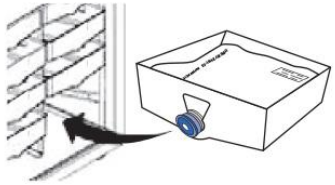
☑ Выпускное отверстие пакета должно защелкнуться в отверстии лотка для продукта.

3e Откройте клапан и открутите его. Вытрите пакет насухо бумажным полотенцем и установите таймер вторичного срока хранения.



☑ Аккуратно снимите клапан
☑ Обозначьте вторичный строк хранения.
☑ Нажмите ЗЕЛЕНУЮ ГАЛОЧКУ на экране.

4 Поставьте лоток для продукта на его место в шкафу.



☑ Убедитесь, что все лотки с продуктами правильно подсоединены.

5 Нажмите ЗЕЛЕНУЮ ГАЛОЧКУ, чтобы подтвердить, что новый лоток с продуктом был установлен.

6 Выберите уровень запаса «FULL BAG» (полный пакет).

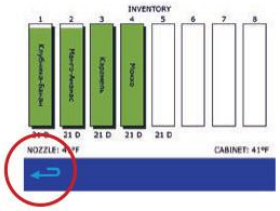
7 Поставьте пластиковый стакан под дозатор.

☑ Проверьте, чтобы стакан размещен правильно.

8 Чтобы заправить продукт, нажмите значок «PRIME» (заправить). При необходимости, нажмите на значок несколько раз пока поток продукта не станет постоянным.

☑ Нажмите ЗЕЛЕНУЮ ГАЛОЧКУ на экране после завершения.

9 Выберите другой продукт, который нужно заменить, или нажмите кнопку возврата, чтобы вернуться к предыдущему экрану.

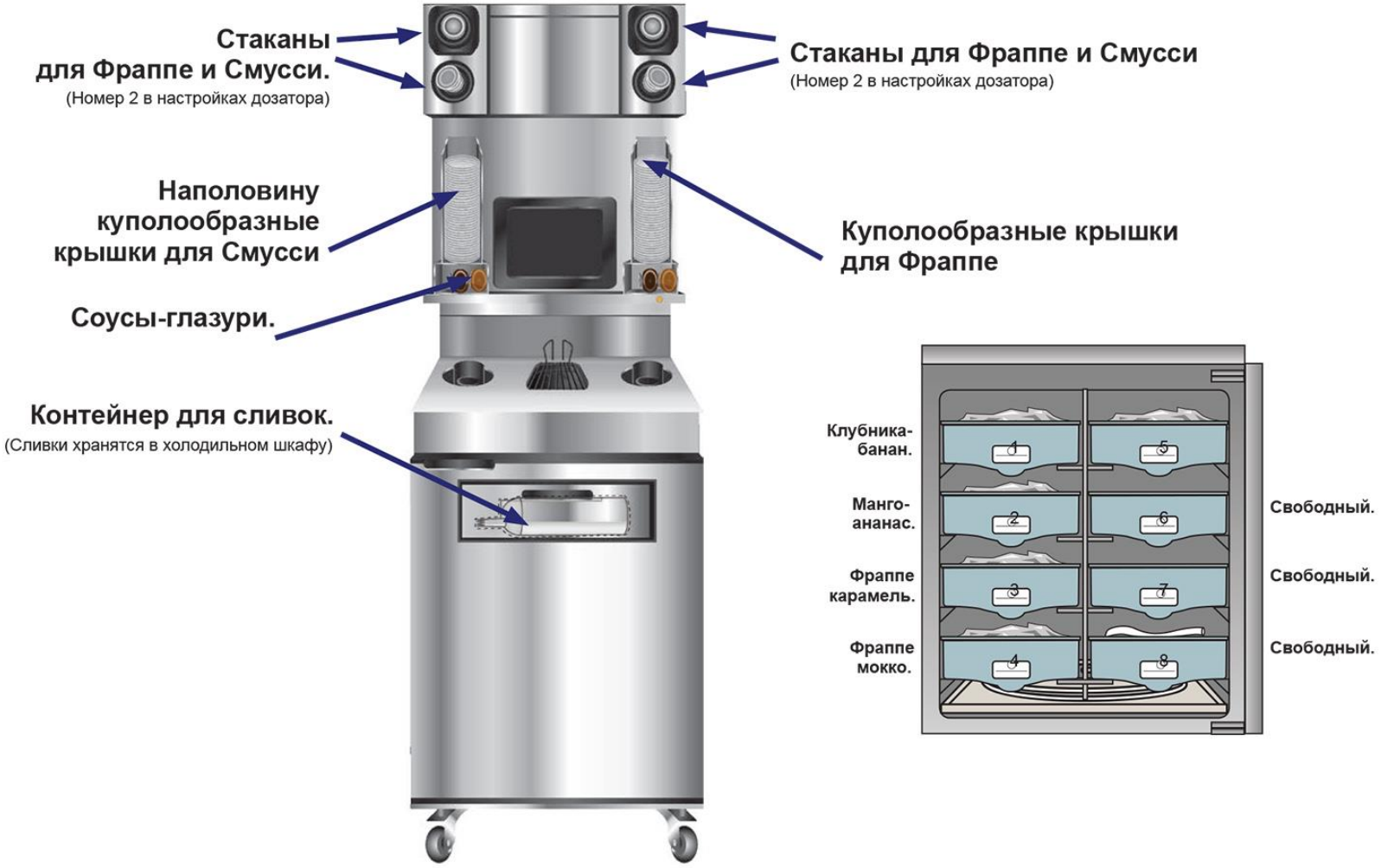


259985 BL13 A4P 86742

Copyright © McDonald's Corporation, апрель 2016. Все права защищены

Организация станции для приготовления Смусси и Фраппе Helix.

Далее приведены инструкции, которые помогут последовательно подготовить оборудование.



Внимание! На всех продуктах, хранящихся в холодильной камере станции для приготовления Смусси и Фраппе, должен быть указан вторичный срок хранения независимо оттого, открыты они или нет.

Copyright © McDonald's Corporation, апрель 2016. Все права защищены.

Приготовление Смусси и Фраппе

Blend-in-Cup Machine Helix

Ожидание посетителей...

- ☑ Качественный напиток.
- ☑ Правильная консистенция напитка.
- ☑ Полная порция напитка.
- ☑ Внешний вид готового напитка соответствует стандарту.

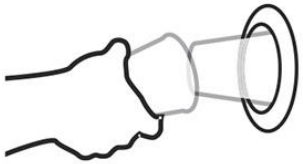
Вторичные сроки хранения

- ☑ Базовые смеси — 14 дней.
- ☑ Соус глазурь — 7 дней.

Приготовление

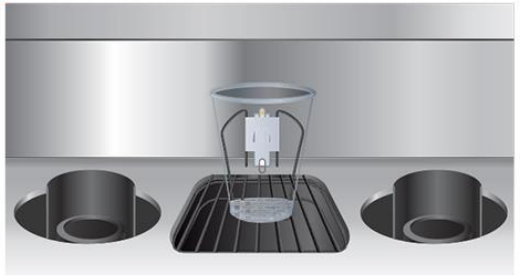
- ☑ Достачныи запас продуктов и упаковки.
- ☑ Дозаторы с соусом перевернуты вверх дном и готовы для дозирования.
- ☑ Подготовлена чистая продезинфицированная тряпочка.
- ☑ Сливки находятся в отделении холодильника.

1 Возьмите пластиковый стакан.



☑ Пластиковый стакан 0,3 л для Смусси и Фраппе.

2 Поставьте пластиковый стакан под центральный дозатор.



3 a) Выберите необходимый вкусовой наполнитель
b) Нажмите на значек "Regular"

a)

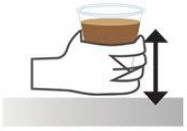
b)

4 Когда напиток нальется, поставьте стакан под блендер, на который укажет станция.

☑ Чтобы начать смешивать напиток, нажмите на значок "смешивание"

4a **Если нужно, начните готовить следующий напиток.**

5 Когда блендер остановится, возьмите стакан и активируйте мойку блендера. Нажмите на значок



☑ Слегка стукните стакан о повехрность, чтобы выровнять напиток в стакане.

6 Каждый раз, перед тем как наливать сливки, сильно встряхните баллончик.

Только для фраппе

☑ Держите баллончик вертикально, как показано на примере (A).

☑ После открытия дозатора сливок крышку следует сохранить.

B Заправьте фраппе сливками и соусом.

☑ Круговыми движениями от краев к центру наложите взбитые сливки (B) на 5 см над краями чашки — два витка и вершину.

☑ Поверх сливок четырьмя движениями из стороны в сторону налейте шоколадный или карамельный соус (C).

7 Накройте стакан соответствующей крышкой. Поставьте напиток на назначенный участок для сбора или непосредственной выдачи посетителям.

Смусси
(Наполовину куполообразная крышка)

Фраппе
(Куполообразная крышка)

☑ Прозрачные наполовину куполообразные крышки — для смусси.
☑ Прозрачные полностью куполообразные крышки — для фраппе.
☑ Проведите большими пальцами по краю крышки, прижимая ее.

Copyright © McDonald's Corporation, апрель 2016. Все права защищены.

Станция для приготовления Смусси и Фраппе. Замена пакетов с продуктами

Blend-in-Cup Machine Helix

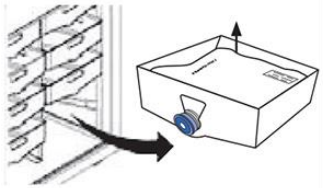
Приготовление

- ☑ Подготовьте чистую продезинфицированную тряпочку
- ☑ Подготовьте запасные лотки для продуктов, когда машина показывает, что запас продуктов маленький.

Вторичные сроки хранения

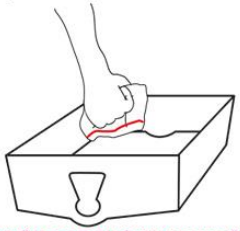
- ☑ Базовые смеси со вкусовыми наполнителями — 14 дней.

1 Достаньте лоток для продукта из шкафа и выбросьте пустой пакет.



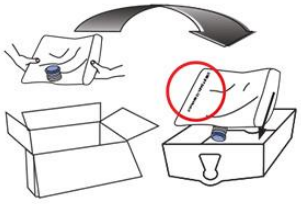
- ☑ Протрите шкаф внутри, если необходимо.

2 Протрите лоток для продуктов внутри чистой продезинфицированной тряпочкой.



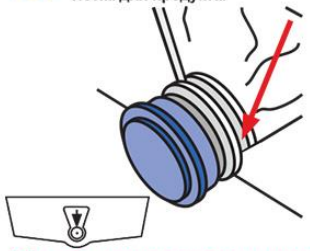
- ☑ Чистый и продезинфицированный
- ☑ При сильном загрязнении вымойте лоток методом 3-х ванн.

3 Достаньте из упаковки новый пакет с продуктом. Поместите новый пакет с продуктом в лоток выпускным отверстием вниз.



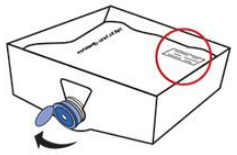
- ☑ Проверьте, чтобы наклейка продукта и дата были видны сверху.

4 Вставьте желоб выпускного отверстия пакета в отверстие лотка для продукта.



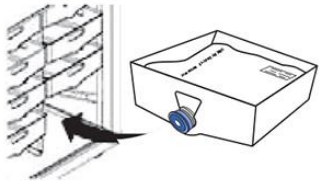
- ☑ Выпускное отверстие пакета должно защелкнуться в отверстии лотка для продукта.

5 Откройте клапан. Вытрите пакет насухо бумажным полотенцем и установите таймер вторичного срока хранения.



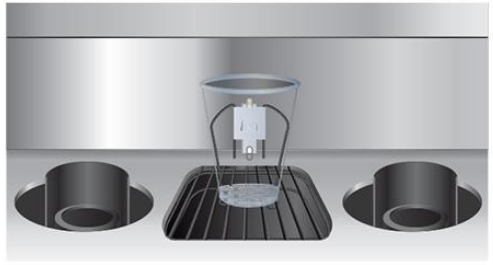
- ☑ Аккуратно снимите клапан
- ☑ Установите таймер вторичного срока хранения.

6 Поставьте лоток для продукта на его место в шкафу.



- ☑ Убедитесь, что все лотки с продуктами правильно подсоединены.

7 Поставьте пластиковый стакан под дозатор.



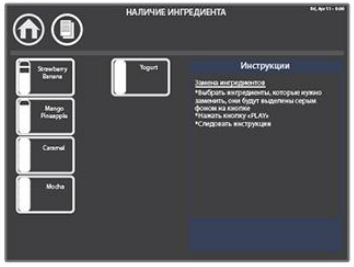
- ☑ Проверьте, чтобы стакан был размещен правильно.

8 В ГЛАВНОМ МЕНЮ коснитесь значка МЕНЮ

8a В появившемся меню коснитесь значка СТАТУС

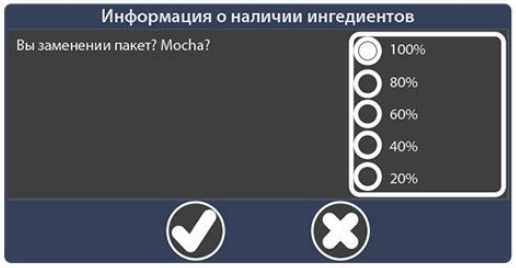
- ☑ Чтобы вернуться на главный экран, воспользуйтесь кнопкой ВОЗВРАТА

9 На экране инвентаризации выберите ПРОДУКТ, который необходимо заменить. После выбора продукта нажмите на значок PLAY



- ☑ Продукты, запас которых менее 10 % или срок хранения которых истекает менее чем через 24 часа, обозначаются значком
- ☑ При замене нескольких видов смеси, сразу нажмите на все необходимые ПРОДУКТЫ.

10 Выберите уровень запаса и нажмите на галочку.



11 Нажмите значок PLAY

После прокачки смеси вернитесь на основной экран

Copyright © McDonald's Corporation, апрель 2016. Все права защищены.

259985 BL13 A4P 86742